

Menü 1

Saisonaler Blattsalat
mit geräucherter Entenbrust,
eingelegten Kürbis & Feigen
13,70 € ^{2,12,13}

Rinderkraftbrühe
mit bunter Einlage
6,10 € ^{13,15,21}

Lachsfilet
auf Linsen mit Senfsauce & Blattspinat
20,50 € ^{12,16,22}

Crème Brûlée
mit Cassissorbet
6,90 € ^{15,19}

Menüpreis 45,20 €



Burgthotel Stolpen
Kulinarisches Erbgut

Menü 2

gebeizter Zander

mit roter Bete-Graupen & Feldsalat

10,30 € ^{2,13,16}

Orangerisotto

mit Maronen, Pinien- & Kürbiskernen, Parmesan

12,60 € ^{19,20,21}

geschmorte Ochsenbacke

mit Walnuß-Spitzkohl & Kartoffelpüree

22,90 € ^{12,19,20}

lauwarmer Schokokuchen

mit weißem Schokoladeneis & Kirschragout

10,10 € ^{13,15,19}

Menüpreis 53,90 €



Herzog
Stalphen
Kartoffel
Brenn

Menü 3

Cremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Kernen & Öl
6,80 € ^{13,19}

geschmorte Gänsekeule
mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
21,50 € ^{2,12,13}

Apfelstrudel
mit Vanilleeis & Sahne
9,30 € ^{13,15,19,20}

Menüpreis 35,60 €



Burgthotel Stolpen



Steinhilber Hotel Stolpen

Menü 4

Saisonaler Blattsalat
mit Falafelbällchen, Kichererbsen,
rote Zwiebeln & Granatapfel
8,60 € ^{13,23}

Rote Bete Gnocchi
mit Rucola & Nüssen
16,50 € ^{13,20}

Mangomousse
mit Kokosnuss & Orangensalat
6,90 € ¹⁸

Menüpreis 30,00 €