Menüvorschläge Frühling & Sommer

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei Ihrem besonderen Anlass kulinarisch zu begleiten. Ob Familienfest, Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier – gemeinsam gestalten wir ein Menü, das zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Unsere Empfehlung zum Aperitif

Ein gelungener Empfang ist der schönste Beginn einer gelungenen Feier.

- Winzersekt vom Weingut Brendel, Pfalz · Riesling brut
- Stappens Klassiker: hausgemachter Limonen-Basilikum-Sirup mit Sekt, Eis und Zitrone
- Alkoholfreier Cocktail von van Nahmen aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel
- Wasser zum Start
- Upgrade mit Aperol Spritz oder Limoncello Spritz

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachte Quiche

- vegetarisch mit jungem Gemüse
- klassisch mit Speck und Zwiebeln

Frisches helles und dunkles Baguette, mallorquinisches Olivenöl, Sylter Meersalz und unser Schrebergartensalz stehen bereits auf den Tischen bereit.

Stappens Empfehlung:
Unser Sommermenü für besondere Anlässe

Besonders beliebt bei unseren Gästen

Besonders gerne wird dieses Menü für Hochzeiten, Familienfeiern und Firmenveranstaltungen gewählt.

Gemeinsam genießen

Drei ausgewählte Vorspeisen werden auf Etageren angerichtet und in der Mitte des Tisches serviert. So beginnt Ihre Feier mit gemeinsamen Genussmomenten und einer entspannten Atmosphäre.

Auf der Etagere serviert
- Zartes Vitello vom Kalb mit Basilikumcrème und Kaperncrunch
- Cremige Burrata mit Salat von confierten Strauchtomaten und Basilikum-Pesto · *vegetarisch*
- Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen und Honig-Senf-Dillsauce

Als Hauptgang

Tranche vom Kalbsrücken mit Bärlauch-Kräuterkruste, glasierten Zuckerschoten, Kartoffelplätzchen und Portwein-Jus

Für Vegetarier und Veganer servieren wir selbstverständlich gerne eine passende Alternative, beispielsweise ein gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Cashewkernen und duftendem Jasminreis.

Stappens Dessertvariation

Drei Köstlichkeiten aus unserer süßen Küche:
- Dunkle Mousse au Chocolat mit Keks-Crumble
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Mango-Sorbet mit Krokanthippe

Weitere Ideen zum Teilen

- Antipasti von mediterranem Gemüse mit Pesto und Büffelmozzarella · *vegetarisch*
- Würziger Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze · *vegetarisch*
- Pastrami vom Rind mit geröstetem Brioche, Pickles, Mayo und süß-sauren Zwiebeln
- In Sesam geröstetes Thunfisch-Tataki mit Guacamole, Edamame und Wasabi
- Fruchtig-scharfer Hummus mit wildem Brokkoli und Minze · *vegan*

Sommerlich & leicht

Für alle, die die Leichtigkeit des Sommers genießen möchten

Mild geräucherter Thunfisch mit pikantem Avocado-Gurken-Salat

Zitronengras-Currysuppe mit Knuspergarnele

Maishähnchenbrust im Landschinkenmantel mit Spätburgunder-Schalottenjus,
Ratatouillegemüse und Dauphine-Kartoffeln

Vanille-Panna Cotta mit frischen Beeren und Mandel

Klassisch & elegant

Ein Menü für festliche Anlässe und besondere Momente

Marinierte Burrata mit confierten Cherrytomaten und Basilikum-Pesto

Gemüsemaultasche mit karamellisierten Zwiebeln und Lattuga-Salat

Tranche vom Kalbsrücken mit Bärlauch-Kräuterkruste, glasierten Zuckerschoten,
Kartoffelplätzchen und Portwein-Jus

Stappens Dessertvariation –
drei Köstlichkeiten aus unserer süßen Küche:

- Dunkle Mousse au Chocolat mit Keks-Crumble
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Mango-Sorbet mit Krokanthippe

Stappens Klassiker

Unser beliebter Klassiker für traditionelle Genießer

Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen, Honig-Senf-Dillsauce und kleinem Salat

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste, Rahmspitzkohl und feinem Kartoffelpüree

Dunkle Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Crumble

Alternative Hauptspeisen

Fisch

Tranche vom Zander auf Chardonnay-Velouté mit mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree

Fleisch

Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet in Melange-Noir-Pfefferkruste mit Sommergemüse, Kartoffelplätzchen und Portwein-Jus

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl im Vorfeld bekannt. Gerne stimmen wir diese Gerichte wochenaktuell anhand unserer saisonalen Speisekarte mit Ihnen ab.

Für einen harmonischen Ablauf Ihrer Feier empfehlen wir ein einheitliches Menü für alle Gäste. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische und vegane Wünsche sowie Allergien und Unverträglichkeiten.

Kinder-Menü

Rohkost mit Kräuterdip

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Erbsen-Möhren-Gemüse

Vanille- oder Schokoladeneis mit bunten Streuseln

Unsere Sommeliers empfehlen

Passend zu unseren Menüs empfehlen wir Ihnen gerne ausgewählte Weine. Darüber hinaus beraten wir Sie selbstverständlich persönlich und stellen gerne weitere passende Weinempfehlungen für Ihre Feier zusammen.

Weißweine

2024/25 Grauburgunder
Weingut Lena & Sebastian · Rheinhessen

2024/25 Sauvignon Blanc „Stappen Edition“
Dr. Köhler · Rheinhessen

Rotweine

2023 Primitivo Hyria Pietra Pura
Apulien · Italien

2021 CabMer „Stappen Edition“
Dr. Köhler · Rheinhessen

Jahrgangswechsel vorbehalten.

Stappen

Menüvorschläge Herbst & Winter

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei Ihrem besonderen Anlass kulinarisch zu begleiten. Ob Familienfest, Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier – gemeinsam gestalten wir ein Menü, das zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Unsere Empfehlung zum Aperitif

Ein gelungener Empfang ist der schönste Beginn einer gelungenen Feier.

- Winzersekt vom Weingut Brendel, Pfalz · Riesling brut
- Stappens Klassiker: hausgemachter Limonen-Basilikum-Sirup mit Sekt, Eis und Zitrone
- Alkoholfreier Cocktail von van Nahmen aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel
- Wasser zum Start
- Upgrade mit Aperol Spritz oder Limoncello Spritz

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachte Quiche

Ein wunderbarer Begleiter zum Aperitif und perfekt für den gemeinsamen Start in einen besonderen Tag.

- vegetarisch mit jungem Gemüse
- klassisch mit Speck und Zwiebeln

Frisches helles und dunkles Baguette, mallorquinisches Olivenöl, Sylter Meersalz und unser Schrebergartensalz stehen bereits auf den Tischen bereit.

Stappens Empfehlung:
Unser Herbstmenü für besondere Anlässe

Besonders beliebt bei unseren Gästen

Gemeinsam genießen

Drei ausgewählte Vorspeisen werden auf Etageren angerichtet und in der Mitte des Tisches serviert. So beginnt Ihre Feier mit gemeinsamen Genussmomenten und einer entspannten Atmosphäre.

Auf der Etagere serviert:
- Confierter Kürbis mit rosa gegartem Kalbfleisch, Puy-Linsensalat und frischem Meerrettich
- Knackiger Feldsalat mit Ziegenfrischkäsemousse, Dörrobst und Himbeer-Vinaigrette
- Orangenlachs mit Gewürz-Kartoffelwaffel und Honig-Senf-Dillsauce

Als Hauptgang

Tranche vom Kalbsrücken mit Melange Noir Pfefferaromen, dazu feines Bohnen-Cassoulet, Süßkartoffelpüree und Spätburgunder-Schalottenjus

Für Vegetarier und Veganer servieren wir selbstverständlich gerne eine passende Alternative, beispielsweise „Feine Trüffelravioli mit Tomatenragout, Pilzen, knusprigem Salbei und cremiger Burrata“

Stappens Dessertvariation

Drei Köstlichkeiten aus unserer süßen Küche:
- Dunkle Mousse au Chocolat mit Keks-Crumble
- Zwetschgen-Trifle
- Mandarinen-Sorbet mit Krokanthippe

Weitere Ideen zum Teilen

- Crème und gebackener Feta mit Feigen, Granatapfelkernen und spicy Blumenkohl · *vegetarisch*
- Klassisches Vitello Tonnato mit Basilikumcrème und gebackenen Kapern
- Stappens Vitello Tonnato: feines Kalbstatar und Thunfisch-Sashimi mit einer Kräutercrème und gesalzener Zitrone
- Cashew-Hummus mit wildem Brokkoli und Falaffelbällchen · *vegetarisch*

Klassisch & elegant

Ein Menü für festliche Anlässe und besondere Momente

Stappens Vitello Tonnato: feines Kalbstatar und Thunfisch-Sashimi
mit einer Kräutercrème und gesalzener Zitrone

Champagner-Senfrahmsüppchen mit Pastrami-Croustini · *vegetarisch möglich*

Tranche vom Kalbsrücken mit Melange Noir Pfefferaromen, dazu feines Bohnen-Cassoulet,
Süßkartoffelpüree und Spätburgunder-Schalottenjus

Cremige Tiramisu mit karamellisierten Peka-Nüssen und Amarena-Kirsch-Sorbet

Herbstlich & genussvoll

Für alle, die die Vielfalt des Herbstes mit seinen kräftigen Aromen
und saisonalen Köstlichkeiten entdecken möchten

Aufgeschlagene Fetacrème mit Feigen und knackigem Feldsalat in Kürbisvinaigrette

Cremiges Pilzrisotto mit gehobeltem Grana Padano und gebratener Jakobsmuschel

Rosa Medaillon vom Eifelhirsch mit einer Macadamianuss-Kruste, dazu getrüffelte
Schwarzwurzeln, Kartoffelkrapfen und Barolojus

Halbflüssiger weißer Schokoladenkuchen mit Heidelbeerkompott und Joghurteis

Stappens Klassiker

Unser beliebter Klassiker für traditionelle Genießer

Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen, Honig-Senf-Dillsauce und kleinem Salat

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste, Rahmspitzkohl und feinem Kartoffelpüree

Dunkle Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Crumble

Alternative Hauptspeisen

Fisch

Filet vom Loup de Mer auf der Haut gebraten mit confiertem Hokaido-Kürbis und Puy-Linsengemüse, feinem Kartoffelpüree, Chardonnayveloutè

Fleisch

Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet in Melange-Noir-Pfefferkruste mit feinem Bohnen-Cassoulet, Süßkartoffeln und Spätburgunder-Schalottenjus

Bitte geben Sie uns die gewünschte Anzahl im Vorfeld bekannt. Gerne stimmen wir diese Gerichte wochenaktuell anhand unserer saisonalen Speisekarte mit Ihnen ab.

Für einen harmonischen Ablauf Ihrer Feier empfehlen wir ein einheitliches Menü für alle Gäste. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische und vegane Wünsche sowie Allergien und Unverträglichkeiten.

Kinder-Menü

Rohkost mit Kräuterdip

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Erbsen-Möhren-Gemüse

Vanille- oder Schokoladeneis mit bunten Streuseln

Unsere Sommeliers empfehlen

Passend zu unseren Menüs empfehlen wir Ihnen gerne ausgewählte Weine. Darüber hinaus beraten wir Sie selbstverständlich persönlich und stellen gerne weitere passende Weinempfehlungen für Ihre Feier zusammen.

Weißweine

2024/25 Grauburgunder
Weingut Lena & Sebastian · Rheinhessen

2024/25 Sauvignon Blanc „Stappen Edition“
Dr. Köhler · Rheinhessen

Rotweine

2023 Primitivo Hyria Pietra Pura
Apulien · Italien

2021 CabMer „Stappen Edition“
Dr. Köhler · Rheinhessen

Jahrgangswechsel vorbehalten.

.