



## Menüvorschlag Frühjahr 2026

### Unsere Aperitif-Empfehlung

- Winzersekt vom Weingut Brendel, Pfalz – Riesling brut 0,1 l · 10,50 EUR
- Hausaperitif saisonaler, hausgemachter Sirup mit Sekt aufgefüllt, 0,1 l · 9,50 EUR
- Alkoholfreier Cocktail: Johannisbeer-Himbeer-Apfel, van Nahmen 0,15 l · 10,50 EUR

### Dazu servieren wir unsere hausgemachte Quiche: je 4 EUR

- vegetarisch mit jungem Gemüse
- klassisch mit Speck und Zwiebeln

### Vorweg auf dem Tisch:

Frisches helles und dunkles Baguette, mallorquinisches Olivenöl, Sylter Meersalz und unser Schrebergartensalz

Für einen harmonischen zeitlichen Ablauf bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden – gerne mit unterschiedlichen Hauptgängen oder vegetarischen Alternativen. Die Anzahl der Hauptgerichte benötigen wir im Vorfeld. Vorspeisen und Desserts wählen Sie bitte entweder einheitlich oder als „to share“-Variante. Lieben Dank!

### Menü 1

Gebeizter Orangen-Lachs mit Limetten-Joghurt, Avocado-Gurke

\*

Zitronengras-Currysuppe mit Knuspergarnele

\*

Saftige Maishähnchenbrust im Landschinken-Mantel mit Spätburgunder-Schalottenjus, Ratatouillgemüse und Dauphine-Kartoffeln

\*

Leichte Vanille-Panna Cotta mit erstem Rhabarber und Mandel (alternativ: Beeren)

### Menü 2

Marinierte Burrata (junger Mozzarella) mit confierten Tomaten und Basilikum-Pesto

\*

Gemüsemaultasche mit karamellisierten Zwiebeln und Radieschen-Latuga-Salat

\*

Tranche vom Kalbsrücken mit einer Bärlauch-Kräuterkruste, Frühlingsgemüse, Kartoffelplätzchen und Portwein-Jus

\*

Stappens Dessertvariation – drei Köstlichkeiten aus unserer süßen Küche  
(Dunkle Mousse mit Keks-Crumble, Panna Cotta mit Himbeeren, Mango-Sorbet mit Krokantippe)

Menü 1 · 3 Gänge 62 EUR    Menü 1 · 4 Gänge 72 EUR

Menü 2 · 3 Gänge 64 EUR    Menü 2 · 4 Gänge 78 EUR



## Unser Klassiker-Menü

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

\*

Düsseldorfer Senfrostbraten (Rumpsteak) mit einer Zwiebel-Senfkruste, Spitzkohl in Rahm und feinem Kartoffelpüree

\*

Dunkle Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Crumble

3 Gänge 62 EUR

## Unsere saisonale Empfehlung (ab Mitte/Ende März)

### als Vorspeise:

- Salat von weißem und grünem Spargel mit Parmaschinken (oder hausgebeiztem Lachs), Pinienkernen und Bärlauch
- Walbecker Spargelcrèmesuppe mit knuspriger Gemüserolle

### im Hauptgericht:

- Gemüse aus weißem und grünem Walbecker Spargel (als Beilage zu den Gerichten) oder klassisch als Spargelgericht:
- Walbecker Stangenspargel mit frischer Sauce Hollandaise, kleinen Kartoffeln
- Beilagen wahlweise Schinken oder Kalbschnitzel – Preis wird noch geklärt

## To share als Vorspeise:

3 Vorspeisen werden jeweils für 4-5 Personen angerichtet und in die Mitte – zum Teilen – gestellt. Die Gäste haben den Vorspeiseteller bereits eingedeckt, so dass gleich mit dem gemeinsamen Genuss begonnen werden kann.

### Beispiel to-share:

- Vitello vom Kalb mit Basilikumcrème und Kaperncrunch
  - Cremige Burrata mit Salat von der Strauch-Tomate und Basilikum-Pesto
  - Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen und Honig-Senf-Dillsauce (Reibekuchen werden extra angerichtet)
- + 5 EUR / Person im Menü

## weitere Alternativen (bitte Anzahl im Vorfeld angeben)

*Diese stimmen wir gerne wochenaktuell anhand der aktuellen Speisekarte mit Ihnen ab.*

### Vegetarisches Gericht: Beispiel

- Gelbes Thai-Curry mit Cashewkernen und Jasminreis

### Fisch: Beispiel

- Tranche vom Zander mit einer leichten Chardonnay-Velouté, mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree

### Fleisch:

- Rosa Tranche vom Rinderfilet in Melange-Noir-Pfeffer-Kruste, mit Frühlingsgemüse, Kartoffelplätzchen und Portwein-Jus · + 7 EUR



## Kids-Menü

Rohkost mit Kräuterdip

\*

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Pommes & Erbsen-Möhren

\*

Vanilleeis mit bunten Streuseln

26 EUR

## Weine

### Weiß

2024 Grauburgunder, Weingut Lena & Sebastian, Rheinhessen · 36 EUR / Flasche

2024 Sauvignon blanc „Stappen Edition“, Dr. Köhler, Rheinhessen · 32 EUR / Flasche

### Rot

2023 Primitivo Hyria Pietra Pura, Apulien Italien · 36 EUR / Flasche

2021 CabMer „Stappen Edition“, Dr. Köhler, Rheinhessen · 32 EUR / Flasche

gerne empfehlen wir weitere Weine

*Jahrgangswechsel vorbehalten -*

---

## Weitere Informationen

- Gerne decken wir den Tisch für Sie mit Stoffservietten und unseren schönen Tischsets ein
- Wir empfehlen 8-10er Tische für Ihre Feier.
- Je nach Räumlichkeit berechnen wir eine Raumbereitstellung.
- Für die Veranstaltungsplanung berechnen wir bis 30 Personen 30 EUR, bis 50 Personen 50 EUR und bei größeren Veranstaltungen ab 100 EUR.
- Menükarten schreiben wir gerne für Sie (4 EUR/Karte).

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu begleiten.

*Ihr Stappen-Team*