



# Thr fest

*CLASSIC-RESTAURANT STAMPE GMBH*

*KARLSTEINWEG 17*

*21279 APPEL/EVERSEN-HEIDE*

*TELEFON 04165/9720-0*

*TELEFAX 04165/972023*

*Email: [info@classicrestaurantstampe.de](mailto:info@classicrestaurantstampe.de)*

*Internet: [www.classicrestaurantstampe.de](http://www.classicrestaurantstampe.de)*

WERTER GAST !

WIR HABEN FÜR SIE MENÜS AUFGEFÜHRT, DIE ES IHNEN  
ERLEICHTERN SOLLEN, FÜR IHREN ANLASS UND NACH IHREM  
GESCHMACK EINE PASSENDE SPEISENFOLGE ZU FINDEN.  
EINZELNE GERICHTE LASSEN SICH AUCH ZU NEUEN MENÜFOLGEN  
ZUSAMMENSTELLEN.

GERNE STEHEN WIR IHNEN BERATEND ZUR SEITE.  
AUS KALKULATORISCHEN GRÜNDEN KÖNNEN WIR DIESE GERICHTE  
ERST AB 8 PERSONEN ANBIETEN, AUCH IST ES NICHT MÖGLICH, FÜR  
EINE VERANSTALTUNG  
MEHRERE MENÜS ZUZUBEREITEN.

NACH LANGER ZEIT DES DENKENS LEGEN WIR HIER EIN KLARES  
BEKENNTNIS ZUR KOCHKUNST AB. DIE FRAGE WAR LANGE, OB  
UNSERE ART DES KOCHENS MERKMALE DER UND FÜR KUNST  
AUFWEIST.

DIESE SIND EINDEUTIG ENERGIE, REFLEXION, NICHTVERSTEHEN,  
THEMENGEDANKEN UND KRAFTGEBENDES, STILLES ELEMENT FÜR  
DEN BETRACHTER. KUNST MACHT SCHÖNE MENSCHEN NOCH  
SCHÖNER.

WIR HABEN SCHÖNE MENSCHEN SCHÖNER GEMACHT!  
DIES IST UNSER WEG!

Mit dem Erscheinen dieser Menüpreisliste sind alle vorherigen Menüpreislisten und Angebote ungültig. Unser Angebot ist freibleibend. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

25. Februar 2022

*Kraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich,  
Gemüsefeinschnitt*

*€*

*Verschiedene Salate mit dreierlei Dressing*

*€*

*Ochsenhüfte, geschmort,  
Schweinekamm, gebraten  
und Putenbrustmedaillons in Orange,  
Gemüseauswahl und Kartoffelbällchen*

*€*

*Vanilleeis auf Schokoladengitter  
mit Schattenmorellen*

*35,50 € 6,9\*3,5\*18,6\*6,5*



*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Toast und Butter*

*€*

*Crèmesuppe von Champignons  
mit Blattpetersilie*

*€*

*Verschiedene Salate  
mit dreierlei Dressing*

*€*

*Gutshofplatte vom Harmshof  
mit Rinderrücken, Schweinefilet, Lammrücken  
und Hähnchenbrust, Sauce Bearnaise,  
saisonales Gemüse und Kartoffelbällchen*

*€*

*Bayrisch Crème  
mit Himbeermark und Pfirsichcoulis*

*49,90 € 9,3\*6,1\*3,5\*24,9\*6,1*

## Menü 1

## Menü 2

*Legierte Suppe von frischen Kräutern*

*€*

*Ofenkartoffel  
mit Crème fraîche und Seehasencaviar*

*€*

*Ochsenfilet rosa gebraten,  
und Schweinslende mit Senf,  
Rahmchampignons und Sauce Bearnaise,  
Gemüsevariation und Kartoffelbällchen*

*€*

*Eisbombe, brennend serviert  
mit schönem Tellerbild*

*43,80 € 6,0\*5,8\*25,1\*6,9*

## Menü 3





## Menü 4

*Zuckerschotencreme  
mit Minze*

↻

*Poulardenbrüstchen  
in Cassis  
mit schwarzen Nudeln*

↻

*Kalbshüfte  
mit Austernpilzen geschmort,  
Gemüseplatte*

↻

*Mohnparfait und Walnußbeis  
mit Brombeermark*

44,80 € 6,2\*8,5\*21,9\*8,2

*Austernpilzsalat  
in Haselnußdressing*

↻

*Zanderfilet mit Butterkruste,  
auf Safranreduktion mit Blattspinat*

↻

## Menü 5

*WILDVARIANTE-----*

*entranchen von Wildschwein  
rosa gebratene Medaillons  
Feigen und Mandelbroccoli*

↻

*Zimtparfait und Marzipancreme  
mit Bratapfelspalten*

54,70 € 7,6\*13,1\*25,8\*8,2

*Matjesfilet auf Senfmajonnaise  
mit Kapern  
und Graubrot*

↻

*Broccolisuppe  
mit*

*Möhrchencoulis*

↻

*Ochsensteertstück  
in Beaujolais geschmort*

↻

*Rote Grütze  
mit Vanillesauce*

39,19 € 6,3\*6,8\*19,7\*7,1

## Menü 6

*Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Crôutons*  
*Label Rouge Lachsfilet in Rieslingsauce,  
Gemüwestreifen und Siebenkornreis*  
*Gekrätertes Schweinefilet  
Saisongemüse und Kartoffelbällchen*  
*Campari-Zitronencreme  
mit Orangensauce*  
 42,70 € 6,3\*9,3\*20,8\*6,3

## Menü 7



*Charentaise-Melone  
mit Katenschinken aus der Pape*  
*Klare Tomatensuppe  
mit Grießnocken und Gin*  
**DIE ENTENVARIANTE**-----  
*mit Bauernentenbrust, geschmort  
und Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten  
auf St. Mere Linsen*  
*Kiwisalat  
mit Vanilleeis und Weinschaumsauce*  
 46,70 € 8,2\*6,8\*23,8\*7,9

## Menü 8

*Safranconsommé  
mit Steinbuttstreifen*  
*Weinzwiebeln mit Goudakruste  
und Sahnepürée*  
*Halbes Perlhuhn, die Brust gebraten,  
die Keule in Koriander geschmort  
mit Vichykarotten*  
*Erdbeeren mit Grand Maniersahne  
und Vanilleeis*  
 49,60 € 9,8\*7,6\*24\*8,2

## Menü 9

## Menü 10

*Eichblattsalat in Dijon-Senfdressing  
mit Tafelspitz, lauwarm*

↻

*Marmite von Tafelspitz  
mit Gemüsefeinschnitt, Blattpetersilie*

↻

*Rumpsteak mit Soja-Pfefferlack  
Sprossenallerlei und Siebenkornreis*

↻

*Glasierte Ananas  
mit Cassiseis und Mascarponeauce*

45,90 € 7,2\*6,6\*23,5\*7,9

*Filet von geräucherter Forelle  
mit Meerrettichcrème*

↻

*Rheinischer Sauerbraten  
( mit Rübenkraut,  
Pumpernickel und Rosinen)  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

↻

*Backpflaumen  
in Rotwein*

mit Vanilleparfait

35,00 € 7,5\*19,7\*7,8

## Menü 11

## Menü 12

*Entenconfit  
mit Apfelchutney,  
Schwarzbrot und Butter*

↻

*Kraftbrühe  
mit weißen Bohnen und Lauch*

↻

*Kalbsroulade  
mit Frischkäse gefüllt  
in Grauburgunder,  
Blattspinat und Kartoffelpüree*

↻

*Zitronenstock  
mit weißer Schokoladensauce*  
46,10 € 8,2\*6,2\*24,1\*7,6





## Menü 13

*Suppe von weißem Sellerie  
mit pochiertem Ei*

»

*Welsfilet, gebraten mit krossem Speck,  
Petersiliensauce und Kartoffelpürée*

»

*Roastbeef rosa gebraten,  
mit Schnittlauchsauce, Sauce Bearnaise,  
drei Sorten Bohnen und Röstkartoffeln*

»

*Apfelbeignets in Zimtzucker  
mit Vanillesauce*

46,90 € 6,9\*8,3\*23,5\*8,2

## Menü 14

*Gebratene Champignons  
mit Kräuterbutter und Ciabatta*

»

*Blattsalate  
mit Olivenölvinaigrette*

»

*Lammrücken mit Rosmarin gebraten,  
die Gemüse des Mittelmeers,  
kleine Kartoffeln mit Schale  
auf Meersalz gegart*

»

*Crème Brûlée und Mandeleis  
mit Orangensauce und Pfirsichcoullis*  
45,30 € 6,8\*4,2\*26,2\*8.1



*Schweinekamm Salat  
mit Tomate und weißen Bohnen,  
Sonnenblumkernbrot*

»

*Chicorée in Béchamel  
mit Schinken und Käse überbacken*

»

*Ente à l'orange  
in Grand Manier-Orangensauce,  
Kaiserschoten und feine Erbsen,  
Herzoginkartoffeln*

»

*Tiramisu  
(Löffelbiskuit, Espresso, Amaretto und  
Mascarponecrème)*

47,00 € 7,5\*7,5\*23,8\*8,2

## Menü 15

Gemüsecrèmesuppe  
↻  
Unser Salat  
mit unserer Salatsauce  
↻  
Schnitzel, paniert, von Pute und  
Schwein,  
Rahmsauce,  
Erbsen und Möhrchen, Blumenkohl,  
Salzkartoffeln  
↻  
Mascarponecrème  
mit Pfirsichkompott  
28,50 €

## Das Schnitzelmenü

## Menü 16

Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikumpesto,  
Tapenade von schwarzen Oliven und Parmesan  
↻  
Fencheltee  
mit Knoblauchbrot  
↻  
Lammkeule im Ofen gebraten  
mit Blattspinat, abgeschmeckt mit Sardelle,  
Schmelzkartoffeln  
↻  
Zitronensabayon  
auf gebrannter Bisquitcrème  
41,90 € 6,5\*6,0\*21,8\*7,6

Feldsalat mit dieser typischen schwäbischen  
Essig-Ölsauce, krosser Speck und  
Röstbrotwürfel  
↻  
King Prawns  
auf Zartweizenrisotto  
↻  
Chateaubriand—das doppelte Filetsteak,  
Sauce Foyot  
drei Zeitgemüse,  
Waffelkartoffeln  
↻  
Crêpes Suzette  
(Zarte kleine Pfannkuchen mit Orangen,  
Grand Manier und Mandeln am Tisch  
flambiert)  
Vanilleeis ---leider nur bis 10 Personen  
möglich  
57,40 € 5,9\*10,9\*29,5\*11,1

## Menü 17



## Das weiße Spargelmenü

Weißer Spargel, lauwarm  
in Haselnussöl, Spargelspäne,  
Spargelschaumbrot, Katenschinken

Spargelcrèmesuppe, legiert

Spargelsorbet mit Wodka

Wenzendorfer Spargel  
mit Beilagen in Absprache mit Ihnen

Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer,  
Rhabarbereis und Schlagsahne  
(Saison—Anfang Mai bis Ende Juni)  
54,00 € 8,7\*6,5\*2,6\*28,6\*8

## Das grüne Spargelmenü

Grüner Spargelsalat  
in Olivenöl-Zitronendressing, Parmaschinken,  
Ciabatta

Broccolisuppe  
mit grünem Spargel

Grüner Spargel, gekocht und gebraten  
mit Lammkotelett in Orangen-Knoblauchsauce,  
mit Olivenöl gequetschte Kartoffeln

Erdbeeren mit Crema de Aceto  
und grünem Pfeffer, Vanilleeis  
(Saison—Anfang Mai bis Ende Juni)  
46,20 € 7,7\*6,6\*24,2\*7,7



Lauwarmer Lachs  
auf Vanille-Lauch

Ochschwanzpraline  
in Pecannußmantel gebacken,  
drei Gemüsepurées

Schwarzfederhuhn  
mit einer Spur Süßholz geschmort,  
Kohlrabi, gestowt,  
hausgemachte Bandnudeln

Mittelgroße Profiteroles  
mit Moccacrème gefüllt, Maracujasauce  
47,60 € 7,7\*9,9\*22\*8

## Menü 18



## Fischmenü

### Menü 20

*Rodmussuppe  
(Schwedische Suppe  
von Steckrüben und Wurzeln)*

∞

*Rumpsteak „Cafe de Paris“,  
überbacken  
mit einer würzigen Kräuterbutter,  
Goudafenichel  
und Keniabohnen,*

∞

*Tonkabohnencrème  
mit Fliederbeersulz  
36,70€ 6,8\*23,5\*7,2*

*Vorspeise mit Fisch*

∞

*Suppe mit Fisch*

∞

*Zwischengericht mit Fisch*

∞

*Hauptgericht mit Fisch*

∞

*Dessert ohne Fisch*

*von -bis Euro*

*Gravad Lax mit Scarbsauce  
und Kartoffelpuffer*

∞

*Risotto mit Kalbstafelspitzwürfeln  
in der Suppentasse serviert*

∞

*Krustenbraten von der Ferkelschulter  
in Bier geschmort,  
Weinkraut und Kartoffelklöße*

∞

*Gelbe Grütze  
(Maracuja, Ananas, Mango, Papaya)  
Tonkabohnensauce*

*47,10 € 10,3\*8,9\*18,6\*9,3*

### Menü 21

## Asia Menü

*Freies Frühlings Dim Sum  
mit Garnele, Frühlingsrolle und Räucherlachsmousse,  
Bambussalat, junger Lauch und Ingwer, Zimtcroûtons*



*Red Snapper auf der Haut gebraten  
mit Wasbisauce, Currychinakohl aus dem Dampf,  
Gartengurke der Madame Lee, Klebreis*



*Ente mit Soja-Honiglack auf Corianderthymian  
mit Wurzelfenchel und Duonudeln( Glas und Mie)*



*Sorbet und Espresso von Banane*



*Filetbraten in Zitronengrasfond pochiert  
Enokipilze und gewokte Sprossen, Kartoffelwaffeln*



*Cococsparfait mit Passionsfrucht und Pflaumeneis,  
Cumquatragout und Sakeschaum auf Cardamomsauce*

64,00 €

wird in kleinen Menüportionen serviert

## Leipzig Menü

*(Saisonmenü Ende März bis Ende April)  
Sulz von Räucherlachs mit Remoulade "Classic"  
Bratkartoffelspieß*



*Leipziger Allerlei "Classic" aber ohne Krebse  
----junges Gemüse des Frühjahrs mit Morcheln und  
Krebsbutter*



*Bratenplatte: Ochsenfilet und Schweinslende  
mit vielen frischem Gemüse, natürlich der Saison  
entsprechend, kleine Rösti*



*Quarkkeulchen  
mit Rhabarbersauce und Erdbeeren*  
56,00 € 9,8\*12\*26,3\*7,9

