



Thr fest

CLASSIC-RESTAURANT STAMPE GMBH

KARLSTEINWEG 17

21279 APPEL/EVERSEN-HEIDE

TELEFON 04165/9720-0

TELEFAX 04165/972023

Email: info@classicrestaurantstampe.de

Internet: 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*

↻

*Kalbshäfte
mit Austernpilzen geschmort,
Gemüseplatte*

↻

*Mohnparfait und Walnußeis
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-----

*entrenchen 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 Crôtons*
*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



Menü 8

*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

*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 Kartoffelpürée*

↻

*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 Kartoffelpüree*

☞

*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



*Schweinekammsalat
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,*

∞

*Tonkabohnencreme
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

