



Restaurant Salzburger Stub'n
Rielasingen Worblingen

Salzburger-Tafel-Menü

Von Manfred und Michael Sobota

Gruss aus der Küche

Kaninchen-Rillettes mit Estragon-Rösti an Vanille-Essig-Vinaigrette
Salatbouquet

Emulsion von Apfel-Curry
mit Schalotten Rosmarin-Puree

Filet von der Atlantik-Zunge im Kartoffelmantel auf Champagnersauce
Champignon-Puree

Hirschkalbsmedaillon auf Steinpilz-Marmelade mit Jus von schwarzen Nüssen
Feigenpolenta

Dessert „Surprise“

Fisch -Menü

Gerne Servieren wir Ihnen
ab 2 Personen

unser

4-Gang-Überraschungs-Fisch-Menü

Manfred und Michael Sobota

zeigen die kulinarische Vielfalt und Raffinesse
ihrer Kreationen, sowie die Kunst des Harmonieaufbaus
der verschiedenen Speisen in einem exquisiten Menü.

Liebe Gäste,

wir bitten Sie mit dem Rauchen von Pfeifen und Zigarren bis nach den Essenszeiten zu warten. Herzlichen Dank



Restaurant Salzburger Stub'n
Rielasingen Worblingen

Kleine Köstlichkeiten vorher

Eingelegte Steinpilze mit Blutwurststrudel und Berglinsensalat

Gebeizte Gelbschwanzflossen- Makrele mit Zucchini-Püree auf grüner Oliven-Mayonnaise

Gänsestopfleber –Terrine mit Kürbis-Chutney und Buttercroissant

Kaninchen-Rillettes mit Estragon-Rösti an Vanille-Essig-Vinaigrette, Salatbouquet

Scheiben vom in Eisenkraut geräucherte Jacobsmuscheln auf Orangensauerrahm
mit Trüffelcroutons

Emulsion und Suppen

Getrüffelte Lauchsuppe mit Kartoffelnocken

Emulsion von Apfel-Curry mit Schalotten Rosmarin-Püree

Hauptspeisen

Filet von der Atlantik-Zunge im Kartoffelmantel auf Champagnersauce, Champignon-Püree

Filet vom Red-Snapper im Ofen gebraten an Muschelsauce, Karottenmousselin
und Limonen-Nudeln

Hirschkalbsmedaillon auf Steinpilz-Marmelade mit Jus von schwarzen Nüssen
Feigenpolenta

Eingelegter Lammrücken an Zitronen Ricottasauce Kartoffelsugo
geschmortem Weisskraut

Frischlingsrücken im Pfifferlingsmantel an Cassissauce
Kürbis-Püree

Getrüffelte Milchkalbsbrust an Schmorsauce
Rahmlauch und Speck-Knödel