Gustavs

TRINK- UND SPEISELOKAL

TRINK- UND SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gustavs Blattsalat — **VSP 7 €** / **HG 9,50 €**
GEMISCHTER BLATTSALAT MIT KIRSCHTOMATEN, GURKEN, GERÖSTETEN KERNEN UND NÜSSEN,CROÛTONS UND LIMONENDRESSING

Ceasar Salat — **VSP 11,50 €** / **HG 15 €**
MIT KNACKIGEM ROMANA SALAT, KIRSCHTOMATEN, WÜRZIGEM DRESSING, GEHOBELTEM PARMESAN UND KROSSEN SPECKSTREIFEN

MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN — **VSP 13,50 €** / **HG 19 €**

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella — **VSP 10,50 €** / **HG 14,00 €**
BUNTEN TOMATENSORTEN, BASILIKUMPESTO, FRISCHE KRÄUTER, GERÖSTETE WEISSBROTSTÜCKE, ROTZWIEBELN UND LIMONENDRESSING

Hummerschaumsüppchen — **10,50 €**
MIT EINER HUMMERZIGARRE

PASTA

Tagliatelle al Pesto — **14,50 €**
MIT BASILIKUMPESTO, GEBRATENEN PILZEN, KIRSCHTOMATEN UND PARMESANHOBEL

Tagliatelle alla Napoli — **14,50 €**
MIT KIRSCHTOMATEN, FRISCHEM BASILIKUM, PARMESAN UND WÜRZIGER TOMATENSAUCE

Tagliatelle all'arrabbiata — **15,50 €**
MIT KIRSCHTOMATEN, FEURIGEN CHILIS, GESCHMORTEM KNOBLAUCH, TOMATENSAUCE, LAUCHZWIEBELN UND PARMESAN

Dazu: GARNELEN / RINDERFILETSTREIFEN / BÜFFELMOZZARELLA — **7,50 € / 9 € / 5 €**

Gustavs

HAUPTGÄNGE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste **20,50 €**
GEBRATENEN PILZEN, KARTOFFELPÜREE UND KRÄUTERSALAT

Garnelen aus der Pfanne **24,50 €**
GARNELEN IN KRÄUTERÖL GEBRATEN MIT LAUCH UND TOMATEN
DAZU AIOLI UND FRISCH GEBACKENES FOCCACIA

Klassisches Wiener Schnitzel **24,50 €**
MIT LAUWARMEN KARTOFFEL-GURKEN-SALAT UND
STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL

Saltimbocca von der Hähnchenbrust **24,50 €**
HÄHNCHENBRUSTFILETS IN EINEM SALBEI UND
PARMASCHINKENMANTEL GEBRATENER GRÜNER SPARGEL
UND PARMESAN-FREGOLA

Gustav's Boeuf Stroganoff **26 €**
RINDERFILETSTREIFEN IN SENFSAUCE MIT GEBRATENEN
CHAMPIGNONS, EINGELEGTEN BEETEN UND
KARTOFFELSCHNITTLAUCHPÜREE

Rinderfiletsteak vom Husumer Weiderind **37 €**
BUNTES PFANNENGEMÜSE, GERÄUCHERTES MAISPÜREE,
GRATINIERTE TOMATE UND EINEM SACK VOLL OFENKARTOFFELN
UND SOUR CREAM SOWIE SAUCE BÉRNAISE, KALBSJUS UND
KRÄUTERBUTTER

Gustavs

UNSER GUSTAV'S TISCH

Tischbuffet in 3 Gängen **48 € pro Person**

(nur auf Vorbestellung)

DAS SERVICE-TEAM SERVIERT EINE KÖSTLICHE VORSPEISEN-AUSWAHL MIT DIPS UND BROT, GEFOLGT VON DEM BESTEN VON LAND & MEER AUS DEM GUSTAVS-OFEN. FÜR SÜSSES ZUM DAHINSCHMELZEN SORGEN DIE DESSERTS.

DESSERT-BAUKASTEN

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSDESSERT ODER STELLEN SIE SICH EINE DESSERTAUSWAHL GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN

Sorbet des Tages **3 €**

Vanille Eis **3 €**

Schokoladen Eis **3 €**

Mousse auch Chocolate, Hell oder Dunkel **4 € pro Nocke**

Schokoladen-Malheur **5,50 €**

Crème Brûlée **5,50 €**

ODER

Spaghetti-Eis **11 €**

- DIREKT AM TISCH ZUBEREITET - MIT ALLEM WAS DAZU GEHÖRT

Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Tischreservierung über Allergien, Diäten oder Aversionen Ihrer Gäste, damit unsere Küchenkünstler die Speisen in Ruhe perfekt vorbereiten können. Dies ist insbesondere bei einem Menü sowie bei unserem Tischbuffet von Nöten. Kurzfristig ist dies tatsächlich nur schwer oder nur mit längerer Wartezeit möglich. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir keine Verantwortung für unangemeldete Unverträglichkeiten tragen können.

SOFTGETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Fritz-Kola	3,50 €	4,90 €
Fritz-Kola + zuckerfrei	3,50 €	4,90 €
Fritz-Kola Mischmasch	3,50 €	4,90 €
Fritz-Limo Orange	3,50 €	4,90 €
Fritz-Limo Zitrone	3,50 €	4,90 €
Fritz-Limo Melone	3,50 €	4,90 €

RED BULL VERLEIHT FLÜÜÜGEL

	0,25 l
Red Bull	4,90 €

THOMAS HENRY – KLASSISCH

	0,2 l	0,4 l
Bitter Lemon	3,70 €	4,90 €
Tonic Water	3,70 €	4,90 €
Ginger Ale	3,70 €	4,90 €

FEVER-TREE

	0,2 l	0,4 l
Premium Indian Tonic Water	3,70 €	4,90 €
Mediterranean Tonic Water	3,70 €	4,90 €

Gustavs

WASSER

	0,25 l	0,75 l

ST. MICHAELIS NATÜRLICH NORDDEUTSCH

Naturell/Feinperlig	**3,30 €**	**7,49 €**

WO MAN STILVOLL GENIESST, IST ST. MICHAELIS ZU HAUSE. DENN DIESES PREMIUM-MINERALWASSER WURDE ALLEIN FÜR DIE GASTRONOMIE ENTWICKELT. ES IST NIRGENDWO IM HANDEL ERHÄLTLICH. MEHR NOCH: ST. MICHAELIS WIRD AUSSCHLIESSLICH IN NORDDEUTSCHLAND VERTRIEBEN. EXKLUSIVER GEHT ES NICHT!

GRANINI SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
Orange	**3,50 €**	**5,50 €**
Ananas*	**3,50 €**	**5,50 €**
Banane*	**3,50 €**	**5,50 €**
Cranberry*	**3,50 €**	**5,50 €**
Kirsch*	**3,50 €**	**5,50 €**
Maracuja*	**3,50 €**	**5,50 €**
Mango*	**3,50 €**	**5,50 €**
Schwarze Johannisbeere*	**3,50 €**	**5,50 €**
Tomate	**3,50 €**	**5,50 €**

Gustavs

Alle Säfte und Nektare auch als Granini-Fruchtschorle erhältlich.

BIER VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Holsten Pilsener	3,90 €	5,90 €
Astra	3,90 €	5,90 €

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
Duckstein		5,90 €
Erdinger Weizen HELL, DUNKEL, KRISTALL & ALKOHOLFREI		5,90 €
Erdinger Alkoholfrei Zitrone & Grapefruit	3,90 €	
Holsten Alkoholfrei	3,90 €	

Gustavs

FESTTAGSBUFFETS IM 1500°

JEWEILS AB 12 UHR

15.11. (Mittags & Abends) Traditionelles St. Martins-Essen mit Gänsekeulen satt	€ 38
25. & 26.12. (Mittags & Abends) Großes Weihnachts-Festtagsbuffet	€ 45 (Mittags) € 38 (Abends)
01.01.2021 Neujahrs-Lunchbrunch	€ 38

IMMER SONNTAGS

Advents-Lunchbuffet im Dezember	€ 38

KONZERTE 2021

Stefan Jürgens - "Was zählt" im Alten Stahlwerk	**27.02.2021**
Gregory Porter live in den Holstenhallen	**16.07.2021**
Anna Depenbusch - "Echtzeit Tour"	**02.10.2021**

Tickets auf unserer Webseite oder auch auf Eventim zzgl. VVK-Gebühr. Tickets mit Dinner & ÜF im Ticketshop auf www.altes-stahlwerk.com/gutscheinshop.

APERITIF

0,2 l

Lillet Wildberry — **8,50 €**
LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY & HIMBEEREN

Hugo — **8,50 €**
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, STAHLWERK SEKT

Mondino Orange — **8,50 €**
MONDINO AMARO BAVARESE MIT ORANGENSAFT

Aperol Spritz — **8,50 €**
PROSECCO, APEROL, ORANGE & SODA

Gustavs

Pimm's Cup — **8,50 €**
PIMM'S NO. 1, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA

Tamarillo Cocktail — **8,50 €**
MIT ALKOHOL: RUSSIAN STANDARD, TAMARILLOPÜREE, PEACHTREE, FRISCHER ZITRONENSAFT, CRANBERRYSAFT, ZUCKERSIRUP

Tamarillos haben einen süß-säuerlichen und leicht würzigen Geschmack

Tamarillo (alkoholfrei) — **6,50 €**
TAMARILLOPÜREE, FRISCHER ZITRONENSAFT, CRANBERRYSAFT, ZUCKERSIRUP

Rosberry Gin — **10,50 €**
BROCKMANN'S GIN, HAUSGEMACHTER BLAUBEERLIKÖR & LIMETTENSIRUP, LIMETTENSAFT, GARNIERT MIT BLAUBEEREN UND ROSMARIN

CHAMPAGNER / SEKT / PROSECCO

	0,1 l	0,75 l
Altes Stahlwerk, trocken SEKTKELLEREI OHLIG, RHEINGAU - DEUTSCHLAND	6,00 €	28,50 €
Villa Sandi Prosecco DOC IL FRESCO, TREVISO-ITALIEN	5,50 €	26,00 €
Brut Premier LOUIS ROEDERER, CHAMPAGNE – FRANKREICH	14,00 €	79,50 €
Brut Rosé LOUIS ROEDERER, CHAMPAGNE – FRANKREICH	19,00 €	99,00 €

Gustavs

„ Ohne Champagner kann ich nicht leben. Bei Siegen verdiene ich ihn, und bei Niederlagen brauche ich ihn. “

Napoleon Bonaparte

OFFENE WEINE - WEISSWEIN

	0,2 l
Riesling, Kabinett lieblich WEINGUT WALTER, MOSEL - DEUTSCHLAND	7,50 €
Riesling, trocken WEINGUT HAHNMÜHLE, NAHE – DEUTSCHLAND	8,00 €
Weißburgunder, trocken WEINGUT WALTER, MOSEL – DEUTSCHLAND	9,00 €
Grauburgunder, trocken WEINGUT KRIEGER, PFALZ – DEUTSCHLAND	8,00 €
Grauburgunder, trocken WEINGÜTER MAYER-NÄKEL & KLUMPP, BADEN – DEUTSCHLAND	9,50 €
Chardonnay, Terroir trocken LA GRANGE, LANGUEDOC – FRANKREICH	7,00 €
Chardonnay & Weißburgunder, trocken WEINGUT KNISPER, PFALZ – DEUTSCHLAND	10,00 €
Gelber Muskateller & Riesling, fruchtsüß WEINGUT KORELL, NAHE – DEUTSCHLAND	11,00 €
Vinz (Alte Rebe), Scheurebe trocken LUDWIG KNOLL, FRANKE – DEUTSCHLAND	11,00 €

Gustavs

OFFENE WEINE - ROSÉWEIN

0,2 l

Rosé Cuvée, trocken — **7,00 €**
LA GRANGE, LANGUEDOC – FRANKREICH

Shiraz/Syrah,trocken — **9,00 €**
DORINGBAY ROSÉ, FRYER'S COVE, SÜDAFRIKA

OFFENE WEINE - ROTWEIN

0,2 l

Shiraz/Syrah, trocken — **9,50 €**
CHATEAU SAINT COSME, RHÔNE - FRANKREICH

Merlot, trocken — **7,50 €**
LANGUEDOC – FRANKREICH

Nero D'Avola, trocken — **9,50 €**
CHIARAMONTE, FIRRIATO, SIZILIEN – ITALIEN

Verso Sud Susumaniello, trocken — **9,50 €**
I PASTINI, APULIEN – ITALIEN

Merlot & Cabernet Franc, trocken — **9,50 €**
CINGALINO, CERASUOLO DI VITTORIA – TOSCANA, ITALIEN

Gustavs

FLASCHENWEINE WEISSWEINE

RIESLING

Weingut Walter	KABINETT, LIEBLICH	MOSEL	**0,75 l**	**26,50 €**
Weingut Hahnmühle	ALTER WINGERT, TROCKEN	NAHE	**0,75 l**	**29,50 €**
Weingut Kühling-Gillot	TROCKEN	RHEIN-HESSEN	**0,75 l**	**39,50 €**

WEISSBURGUNDER

Weingut Walter	TROCKEN	MOSEL	**0,75 l**	**32,00 €**

GRAUBURGUNDER

Weingut Krieger	TROCKEN	PFALZ	**0,75 l**	**29,50 €**
Meyer-Näkel & Klumpp	HAND IN HAND TROCKEN	BADEN	**0,75 l**	**34,50 €**

Gustavs

FLASCHENWEINE WEISSWEINE

CHARDONNAY

Weingut Stellenbosch	TROCKEN	SÜDAFRIKA	**0,75 l**	**29,50 €**
La Grange	TERROIR, TROCKEN	LANGUEDOC, FRANKREICH	**0,75 l**	**29,00 €**

SAUVIGNON BLANC

Fryer's Cove	BAMBOES BAY, TROCKEN	WEST COAST, SÜDAFRIKA	**0,75 l**	**36,00 €**

WEISSE CUVÉES

Weingut Korrell	GELBER MUSKATELLER & RIESLING, FRUCHTSÜSS	NAHE	**0,75 l**	**39,00 €**
Weingut Knipser	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY, TROCKEN	PFALZ	**0,75 l**	**36,00 €**

Gustavs

FLASCHENWEINE WEISSWEINE

La Grange Classique Blanc	SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY, TROCKEN	LANGUEDOC, FRANKREICH	**0,75 l**	**29,00 €**

FLASCHEN ROSÉWEINE ROSÉ CUVÉES

La Grange	CLASSIQUE ROSÉ, TROCKEN	LANGUEDOC, FRANKREICH	**0,75 l**	**29,00 €**
Fryer's Cove	DORINGBAY ROSÉ, TROCKEN	SÜDAFRIKA	**0,75 l**	**25,00 €**

FLASCHEN ROTWEINE

SHIRAZ/SYRAH

Slowine Wines	SHIRAZ, TROCKEN	WESTERN CAPE, SÜDAFRIKA	**0,75 l**	**29,00 €**
Chateau Saint Cosme	SHIRAZ, TROCKEN	RHÔNE, FRANKREICH	**0,75 l** **1,5 l**	**36,00 €** **68,00 €**

FLASCHEN ROTWEINE

CABERNET SAUVIGNON

Slowine Wines	CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN	WESTERN CAPE, SÜDAFRIKA	**0,75 l**	**29,00 €**

MERLOT

La Grange	TERROIR, TROCKEN	LANGUEDOC, FRANKREICH	**0,75 l**	**27,00 €**

Gustavs

NERO D'AVOLA

Firriato	CHIARAMONTE, TROCKEN	SIZILIEN, ITALIEN	**0,75 l**	**34,00 €**
Villa Pillo Cingalino	MERLOT & CABERNET FRANC, TROCKEN	TOSCANA, ITALIEN	**0,75 l**	**34,00 €**

BEAUMONT
Family Wines

BEAUMONT GOUTTE D'OR

100 % Chenin Blanc

Fermentiert und im Fass für 12 Monate gereift, um die Komplexität der konzentrierten Traubenaromen zu erhöhen. Frische, würzige Zitrone und Limette kombiniert mit Orangenblüten, würzigen Nuancen und Honigaromen in der Nase. Lebendig und knackig mit einer erfrischenden Säure, die sich am Gaumen bemerkbar macht.

0,375 l | 38,00 €

BEAUMONT STARBOARD DESSERT WINE NV

Tinta Barocca, Pinotage

Gustavs

Die Nase zeigt ein intensives Gewürz, das durch Nelken, Zimt und Muskatnuss, zusammen mit Schokolade und einem dunklen Beerenfruchtcharakter beherrscht wird. Am Gaumen voll und fruchtig mit feiner Tanninstruktur.

0,375 l | 38,00 €

BEAUMONT HOPE MARGUERITE

100 % Chenin Blanc

Frisches Obst und blumige Aromen mit Zimt und anderen Gewürzen. Am Gaumen Noten von reifen grünem Apfel sowie getrockneten Aprikosen und Mandel. Perfekte Integration von Eiche mit Frische und einem tollen süß-saurem Abgang.

0,75 l | 65,00 € **1,5 l | 119,00 €**

SAN MARZANO

SAN MARZANO COLLEZIONE CINQUANTA

Dieser Wein wurde kreiert, um das 50. Jubiläum von Cantine San Marzano zu feiern (das Weingut wurde 1962 gegründet und dieser Wein wurde 2012 auf den Markt gebracht). Tatsächlich zeigt das Frontetikett der Flasche alle Jahre von 1962 bis 2012.

Es handelt sich um einen Wein ohne Jahrgang, eine Mischung aus 50 % Primitivo und 50 % Negroamaro aus den besten Jahrgängen.

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Nase offenbart der San Marzano Collezione Cinquanta ein ausladendes, komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre sowie einen würzigen Duft von Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr intensiv, vollmundig und weich in einem langen Nachhall. Ideal zu rotem Fleisch und allerlei kräftigen Gerichten.

0,75 l | 55,00 €

MANZ

MANZ WEISSBURGUNDER

Reservé 2016 trocken

Unser Spitzenburgunder vom Löss, ausgebaut in 500er Holzfässern. Lange Lagerung auf Sur Lie, wunderbare weiße Früchte im Aroma, sehr gute mineralische Cremigkeit- eine Pracht eines Bugunders

0,75 l | 55,00 €

WEINTRADITION SEIT 1789
KELLER
FLÖRSHEIM-DALSHEIM

WEINGUT KELLER

Silvaner, trocken
Feuervogel 2015
Rheinhessen, Deutschland

Rarität!!!

Ein Silvaner... dicht, extraktreich und voll. Man redet vom besten Silvaner aus Deutschland.

In der Nase eine dezente Holznote, geräucherter Speck, Hefe und im Mund eine explodierende Exotik. Papaja, Mango und Passionsfrucht finden sich hier. Der Wein wirkt saftig, erzeugt enormen Druck am Gaumen und gibt nochmals richtig Schub im Abgang. Langes Finale!

Besonders gefällt mir hier die leicht bittere Pampelmuse im Abgang, die dem Wein Komplexität verleiht. Im Abgang zudem leicht, cremig und süßlich jedoch nicht durch Restsüße, sondern reife Frucht. Am zweiten Abend empfinde ich Ihn noch spannender. Er ist jetzt schlanker, besitzt einen mehr kräutrig-mineralischen Ton im Vergleich zu gestern.

Bleibt unter'm Strich noch blutjung, aber bereitet mächtig Freude. Der "Beste" Silvaner Deutschlands!

0,75 l | 111,00 €

I PASTINI
VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA

I PASTINI

Verso Sud Susumaniello 2017

Tiefdunkle purpur und rubinrote Farbe bei einem kräftigen Bukett von schwarzen Kirschen und Kokosnuss. Am Gaumen reife Brombeeren, Fliederbeeren und schwarzen Kirschen, dennen feine kräuterwürzige Nuancen folgen. Extrem vielschichtiger Wein, der einen bei jedem Schluck mit neuen Aromen überrascht.

Samit-weiche Tannine mit Röstaromatik aber ohne jegliche Bitterkeit, harmonisch rund mit einem langen, saftig animierenden und erstaunlich frischen Abgang von Noten aus Schokolade und Vanille. Ein Wein aus der Rebsorte Susumaniello, die man unbedingt probiert haben sollte und zu Unrecht im Schatten des allgegenwärtigen Primitivos steht - eine wirkliche Entdeckung!

0,75 l | 41,00 €

I PASTINI

ARPAGO Primitivo 2016

Tiefes Granat- bis Orangenrot mit einem Bukett von reifen Pflaumen und Waldbeeren. Am Gaumen ergänzen leichte balsamische und würzige Noten die intensive Fruchtaromatik mit Feigen, Dattel und dunklen reifen Kirschen. Seine Struktur besticht durch die Balance zwischen Kraft und lebendiger Frische.

0,75 l | 34,00 €

SPRIT

2 cl

ANFANG DER 50ER JAHRE KOSTETE 1 LITER BENZIN
DURCHSCHNITTLICH 50-60 PFENNIG

GIN

Bombay Saphire	**3,50 €**
Tanqueray No. Ten	**5,90 €**
Hendrick's	**5,50 €**
Monkey 47	**7,00 €**
Gin Sul	**7,00 €**

WODKA

Russian Standard	**3,50 €**

Gustavs

RUM

Havanna Club, 3 Jahre, Kuba	**3,50 €**
Havanna Club, 7 Jahre, Kuba	**4,90 €**
Plantation XO, Barbados	**7,00 €**
Botucal Reserva Exklusiva, Venezuela	**7,50 €**

EDLE BRÄNDE – FEINE TROPFEN

Himbeergeist, Elsass Frankreich	**6,00 €**
Obstbrand, Ziegler	**6,00 €**
Williams Christ Birne, Ziegler	**6,00 €**
Waldhimbeere, Ziegler	**8,00 €**

SPRIT

2 cl

AQUAVIT & KÜMMEL

Helbing Kümmel	**3,50 €**
Linie Aquavit	**3,50 €**
Jubiliäums Aquavit	**3,50 €**

COGNAC & BRANDY

Hennessy	**3,50 €**

GRAPPA VON MARZADRO

Gustavs

La Trentina “Morbida”	**4,50 €**
Giare “Amarone”	**6,90 €**
Giare “Gewürztraminer”	**6,90 €**
Giare “Chardonnay”	**6,90 €**

ANIS

Sambuca	**3,50 €**

WHISK(E)Y

	2 cl
SCOTCH SINGLE MALT	
Ardbeg Uigedail	9,00 €
Balvenie, 21 Jahre	18,00 €
Craigellachie, 17 Jahre	10,00 €
Lagavulin, 16 Jahre	7,50 €
Oban, 14 Jahre	6,50 €
Talisker, 10 Jahre	6,50 €
BLENDED SCOTCH	
Johnnie Walker Black Label	4,00 €
BLENDED IRISH	
Tullamore Dew	3,50 €
RYE	
Bulleit Rye	4,00 €

Gustavs

KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEEGENUSS IN VOLLENDUNG AUS DEM HAUSE DALLMAYR VON UNSEREN FREUNDEN AUS MÜNSCHEN

Café Crème	**3,50 €**
Café au Lait	**4,50 €**
Espresso	**3,00 €**
Doppelter Espresso	**4,00 €**
Espresso Macchiato	**3,50 €**
Doppelter Espresso Macchiato	**4,50 €**
Cappuccino	**4,20 €**
Latte Macchiato	**4,90 €**
Pott Filterkaffee, am Tisch aufgebrüht	**5,00 €**

TEEHAUS RONNEFELDT

Ein Kännchen Tee nach Wahl **7,00 €**

Sweet Nana
Kräutertee. Köstliche Minze mit frisch, süßer Würze.

Milky Oolong
Aromatisierter Oolong Tee mit Milch-Sahnegeschmack. Chinesischer Tie Guan Yin, ein grün ausgebauter Oolong mit cremig-weichem Geschmack.

Spring Darjeeling
Schwarzer Tee. Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigen Aroma.

Earl Grey
Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottengeschmack. Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigfrischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Morgentau
Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack. Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Bergkräuter
Kräutertee. Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

FESTMAHL AM HEILIGEN ABEND

Die Stille Nacht festlich und ganz harmonisch im Kreise der Familie und den besten Freunden genießen – dies arrangieren wir gerne für Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten im Restaurants GUSTAVS.

Im weihnachtlichen Ambiente des Restaurants GUSTAVS erwarten wir Sie um 18.00 Uhr zum Aperitif. Ab 18.30 Uhr servieren das festliche Weihnachtsmenü in 4-Gängen.

Senden Sie uns Ihre Tischreservierung und Ihre Wünsche bequem per Email. (Eine Onlinebuchung ist für den 24.12. nicht möglich.)

Wir freuen uns auf Sie!!
Ihr GUSTAVS-Team

Gustavs

WEIHNACHTSMENÜ

Hausgebeizter Orangen-Lachs
mit bunten Möhren und Lachskaviar

*****

Consommé und Ravioli von der heimischen Flugente mit Topinambur und
Espuma von Rosmarin-Kirschen

*****

Variation vom Husumer Rind
(Filet, Bäckchen und Ochsenschlepp)
Rotkohlpüree, Flower Sprouts und
gebackenen Pilzserviettenknödel

*****

Kleiner Bratapfel
mit Spekulatius-Mousse und Vanille-Eis

€ 89 p. P.
(inkl. einem Glas Roederer Rosé)

Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Tischreservierung über Allergien, Diäten oder Aversionen Ihrer Gäste, damit unsere Küchenkünstler die Speisen in Ruhe perfekt vorbereiten können. Dies ist insbesondere bei einem Menü sowie bei unserem Tischbuffet von Nöten. Kurzfristig ist dies tatsächlich nur schwer oder nur mit längerer Wartezeit möglich. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir keine Verantwortung für unangemeldete Unverträglichkeiten tragen können.

SILVESTER-GALAMENÜ 1500°C

Mit einem Glas Sekt heißt Sie das STAHLWERK-Team, sowie das GUSTAVS-Team um 18:30 Uhr herzlich willkommen. Das erlesene Menü wird Ihnen in 5 Gängen serviert und verspricht kulinarische Genüsse. Ein glamouröses Feuerwerk vor dem Hotel rundet den Abend ab (Ende: 0:30 Uhr).

Reservieren können Sie täglich in der Zeit von 09.00-18.00 Uhr per Telefon 04321-55600, oder per E-Mail (info@altes-stahlwerk.com).

Fingerfood am Tisch

Kartoffel-Cone mit Saiblings-Kaviar
Gurkengelee mit gebeiztem Thunfisch
Tatar vom Rinderfilet mit Roggen-Crostini
Mini Cheeseburger

*****

Hummersalat mit leichtem Joghurt-Mousse und grünem Spargel

*****

Cremesuppe vom im Meersalz gegartem Sellerie und Schwarzen Trüffel

*****

Zweierlei von der Wachtel mit Balsamico-Schaum und Belugalinsen

*****

Kalbsfilet Wellington mit Kräuter-Kartoffelpüree und Erbsensprossen

*****

Variation von Valhrona-Schokolade und Aprikose

*****

Traditioneller Berliner um Mitternacht am Tisch

€ 140 p. P. inkl. Getränkeflatrat

(Weinauswahl, Bier, Softgetränke, Säfte, Mineralwasser, Kaffee- und Teespezialitäten)

Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Tischreservierung über Allergien, Diäten oder Aversionen Ihrer Gäste, damit unsere Küchenkünstler die Speisen in Ruhe perfekt vorbereiten können. Dies ist insbesondere bei einem Menü sowie bei unserem Tischbuffet von Nöten. Kurzfristig ist dies tatsächlich nur schwer oder nur mit längerer Wartezeit möglich. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir keine Verantwortung für unangemeldete Unverträglichkeiten tragen können.