



Menü - Vorschläge für Ihre Familien- & Firmen - Festlichkeiten

Sehr verehrte Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich und freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem Hause interessieren.

Wir versichern Ihnen, daß Ihr Fest ein voller Erfolg wird !

Dafür verbürgen wir uns als Meisterbetrieb mit versierten Fachleuten und einer seit über 32 jährigen Erfahrung in unserem renommierten Hotel – Restaurant Steuermann.

Diese Vorschläge sollten jedoch nur ein kleiner Gedankenanstoß für Sie sein, gerne setzen wir Ihre Wünsche und Gedanken in die Tat um.

Natürlich beraten wir Sie gerne persönlich bei der Auswahl und empfehlen Ihnen die passenden Weine.

Ihre Familie Kutterer & Mitarbeiter.



Tine Kutterer

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Roland Kutterer



Menü – Vorschläge für Gesellschafts – Essen!

Bitte wählen Sie hier aus, wenn Sie ein einheitliches Menü wollen.

*Gerne erstellen wir Ihnen auch eine Speisekarte nach Ihren Wünschen
zur Auswahl auf den Tisch > auch ohne Preise*

3 x Vorspeisen / 2 x Suppen / 3x Hauptgerichte / 2 - 3 x Dessert´s

*Die von Ihnen bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn genannte Personenzahl
ist für Sie und uns verbindlich.*

*Die Preise für Veranstaltungen im Hause „Steuermann“ sind inklusive
der derzeitigen Mehrwertsteuer (19 %) und Servicezeit bis 24.00 Uhr.*

*Bei Veranstaltungen darüber hinaus, mit Sperrzeitverkürzung (max. 3 Uhr)
berechnen wir pro angefangene Stunde zusätzlich 30,-- € pro Mitarbeiter.*

*Gerne übernehmen wir auch Ihre Tischblumenbestellung.
Bitte wählen Sie pro Blumengesteck je nach Größe 15,-- € / 20,-- € / 25,-- €
... oder die Blumen werden durch den Veranstalter geliefert.*

*Menükarten werden pro Karte mit 1,-- € berechnet.
Stuhl – Hussen (... wie Titelbild) 2,00 € pro Stuhl*

Gerne akzeptieren wir zur Bezahlung Ihre Euro–Checkkarte !

Stand : 01 / 2010 somit verlieren alle früheren Menüvorschläge ihre Gültigkeit.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause,
Ihre Familie Kutterer*



Traditionelles Festtags - Menü

.... ab ca. 10 Personen

*Maritimer Vorspeisenteller
mit hausgebeiztem Gravedlachs mit Senfdillsauce,
ger. Forellenfilet mit Preiselbeer- Sahnemeerrettich
Shrimpssalat mit Avocado, an Blattsalaten*

*

*Klare Kraftbrühe
mit Markklößchen*

*

*Burgunder Rinderbraten
mit einer kräftigen Rotweinsauce,
Gemüseplatte,
breiten Nudeln und Kroketten*

*

*„Schwarzwald – Mädels“
mit Kirschwasser – Schattenmorellen
und Vanille- Eiscrème
mit Schlagsahne und Früchten garniert*

*

Menüpreis 34,50 €



Das Geburtstags - Menü

*Hausgemachte Maispouarden - Galantine
an Sc. Cumberland, mit erlesenen Blattsalaten*

*

*Krebs - Rahmsuppe
mit altem Armagnac*

*

*Zartes Kalbsrückensteak
mit einer kräftigen Morchelsauce,
Haselnuss-Eierspätzle und Gemüse garnitur*

*

*Eisteller „ Steuermann „
verschiedene Eiscremesorten, mit Schlagsahne
und Früchten garniert*

Menüpreis 42,50 €



Das Hochzeits - Menü

*Illustrierter Vorspeisenteller
mit Räucherlachs, Melone Serranoschinken,
Tomate Mozzarella, gefülltem Ei, Vitello tonato,
an kleinem Salatbouquet*

*

*Badische Hochzeitssuppe
Klare Kraftbrühe mit Markklößle, Kräuterflädle
und Maultäschle*

*

*Schweinefilet - Medaillons
mit gemischten Pilzen, Rahmsauce,
Gemüse garnitur, Kroketten und Eierspätzle*

*

*“ Süßer Hochzeitstraum “
mit Köstlichkeiten aus der Patisserie
und frischen Früchten verziert*

Menüpreis 43,50 €



Menü 1

*Grünkernsuppe „ urbadisch „
grob geschrotet, mit Markklöße
und Rahm*

*

Bunter Salatteller der Saison

*

*Champignons - Rahm - Steak
mit frischen Champignons
in Sahnesauce, Eierspätzle*

*

*Vanille - Eiscreme
mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne*

*

Menüpreis 29,90 €



Menü 2

*Cantaloup - Melone
mit spanischem Serranoschinken
und frischen Früchten garniert*

*

*Venezianische Tomatensuppe
mit Ravioli*

*

*Kalbsschnitzel "Marsala"
mit Steinpilzen in Marsala - Südweinsauce,
und bunten Tagliatelle*

*

*Eisteller "Bella Italia"
in den Landesfarben dekoriert*

*

Menüpreis 36,50 €



Menü 3

*Hausgebeizter Graved - Lachs
mit Senfdillsauce nach schwedischem Rezept,
Kartoffelpuffer und Blattsalate*

*

*Klare Kraftbrühe
mit Waldpilzflädle und Gemüsejuliennen*

*

*Argentinisches Rindersteak
mit glasigen Zwiebeln, Kräuter- & Knoblauchbutter,
und Pommes frites*

*

*„ Black Forest Cup „
Vanille - Eisteller mit Mousse au Chocolat und
Kirschwasser - Schattenmorellen*

Menüpreis 39,50 €



Menü 4

*Jacobsmuscheln vom Grill
an frischen Blattsalaten,
mit Avocado, Grapefruit und Pinienkernen*

*

Elsässer Schneckenrahmsuppe

*

*Lammkeule „ Provençale „
mit Champignons, Tomaten und
Kräutern der Provence, Oliven,
grünen Bohnen und Kartoffel - Gratin*

*

*Eisparfait - Variation
mit frischen Früchten garniert*

*

ab ca. 20 Personen

Menüpreis 42,50 €



Menü 5
(Unser Bestseller!)

*Bunte Blattsalate mit
Gegrilltem aus dem Fischernetz*

*

*Klare Tafelspitzsuppe
mit Rindfleischeinlage
und Grießklößchen*

*

*Schweine - Lendchen * Duxelles *
mit feinem Waldpilzragout und Kräutern,
Sc. Hollandaise, Rahmsauce, Eierspätzle*

*

*Bayrische Apfelkühle
mit Vanillesauce, Vanilleeis,
mit Früchten garniert*

Menüpreis 41,50 €



Menü 6
(Das Wild – Menü zur Winterzeit!)

*Barbarie Entenbrust - Tranchen
am Preiselbeersößle,
mit Feldsalat - Bouquet*

*

*Klare Kraftbrühe
mit Waldpilzflädle*

*

*Hirschrückensteak unter der Maronenkruste
am kräftigen Wildsößle, mit Preiselbeerbirne
Speck-Rosenkohl und hausgemachten Schupfnudeln*

*

*Gebackene Feige
an Calvados - Sabayon,
mit Eiscreme*

Menüpreis € 44,80



Menü 7

*Carpaccio vom Rindsfilet
am Balsamico – Dressing,
frisch geraspelter Parmesan am Salatbouquet*

*

*Kerbelrahmsuppe
mit verlorenem Wachtelei*

*

*Kleine Zanderschnitte
auf der Haut gebraten,
mit mediterranem Gemüse*

*

*Barbarie - Entenbrust
am Cassisöfle, mit frischer Ananas,
Sesam – Kartoffelplätzchen*

*

*„Crêpes Suzettes“
kleine Pfannkuchen
am Grand marnier - Orangensöfle*

Menüpreis 60,00 €



Menü 8

Amuse bouche

*

*Die Schnupper – Portion von der Elsässer Entenstopfleber-Terrine
mit Gewürztraminer – Gelee,
am Salat - Bouquet*

*

*Seezungen - Lachsrollchen
am Hummersößle, mit Zuckerschoten
und gemischtem Reis*

*

*Sorbet ... nach Wahl
z. B. Mango, Calvados-Apfel, Framboise,
im Sekt schwimmend*

*

*Pfeffer - Filetsteak
am Cognac - Pfefferbeerensößle,
mit edlen Gemüsen und Tagliatelle*

*

*Dessert - Schlemmer - Teller
mit hausgemachtem Eisparfait, Mousse au Chocolat, Eiskugeln,
Apfelküchle und weiteren Köstlichkeiten aus der Patisserie*

Menüpreis 64,00 €



Einzelpreise zu den Menüvorschlägen

So können Sie Ihr Menü nach eigenen Wünschen zusammen stellen :

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller der Saison 4,50 €

Maispouarden – Galantine mit Sc. Cumberland am Salatbouquet 7,80 €

„K S C“ Krebs – Schwanz – Cocktail 7,80 €

Melone mit Serranoschinken 8,50 €

Hausgebeizter Gravedlachs mit Senfdillsauce, an Kartoffelpuffer 8,80 €

*„ Feinschmecker – Salatteller “
mit Blattsalaten, Scampi grillé, gemischtem Schinken, Räucherlachs 9,80 €*

*Maritimer Vorspeisenteller
mit Räucherlachs, ger. Forellenfilet, Shrimpsalat, Salatbouquet 9,50 €*

*Carpaccio vom Rindsfilet an Balsamicodressing,
frisch geraspelttem Parmesan am Salatbouquet 9,80 €*

*Jakobsmuscheln vom Grill
am frischen Blattsalaten, mit Avocado, Grapefruit und Pinienkernen 11,50 €*

Bunte Blattsalate mit Gegrilltem aus dem Fischernetz 11,50 €

Nordlandlachs - Scheiben auf dem Grill gebraten, an Blattsalaten 11,50 €

Entenbrust-Tranchen am Preiselbeersößle, mit Feldsalatbouquet 11,50 €

*Illustrierter, saisonaler Vorspeisen – Teller
mit Köstlichkeiten aus der kalten Küche 11,50 €*



ab 20 Personen

*Elsässer Entenstopfleber mit Gewürztraminer – Gelee 12,80 €
...am Feldsalat (Blattsalat) Bouquet - Schnupper - Portion 9,50*

Seezungen – Roulade an Sc. Verte mit Blattsalaten 14,50 €

... ab 20 Personen erstellen wir Ihnen gerne ein Vorspeisenbüffet

*z.B. mit Melone mit Seranoschinken, Shrimps – Salat, Vitello tonato,
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan, Geflügelsalat „ Madras “
Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich, bunte Salate der Saison
Wildterrinen mit Sc. Cumberland und Waldorfsalat, Lachsterrine mit Sc. Verte,
Räucherlachs mit Sahneerrettich, Brot und Butter
....pro Person 16,50 €*

Suppen

Klare Kraftbrühe mit bunter Einlage / Markklößchensuppe 4,50 €

Klare Kraftbrühe mit Markklöße und Kräuterflädle 4,50 €

*Klare Kraftbrühe * Royal * mit Eierstich und bunten Gemüsebrunoise 4,50 €*

Badische Hochzeitssuppe mit Markklöße, Flädle, Maultäschle 5,50 €

Klare Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen und Gemüsejuliennen 5,50 €

Klare Tafelspitzsuppe mit Rindfleischeinlage und Grießnockerl 5,50 €

Klare Consommé mit Waldpilzflädle oder Waldpilzmaultäschle 5,50 €

**Alle klaren Suppen werden nochmals
mit Fleisch & Gemüse geklärt.**



Badische Grünkernsuppe grob geschrotet, mit Markklöße und Sahne 4,80 €

Venezianische Tomatensuppe mit Ravioli 4,80 €

Pfifferlings- / Steinpilzrahmsuppe mit Sahnhaube 5,50 €

Elsässer Schneckenrahmsuppe 5,50 €

Kerbelrahmsuppe mit verlorenem Wachtelei 5,50 €

Helgoländer Hummerrahm- / Krebsrahm- Suppe mit Cognac 5,50 €

Zwischengerichte (nicht als Hauptgang möglich)

Sorbet nach Wahl (z.B. Mango, Calvados-Apfel, Melone) im Sekt schwimmend 5,80 €

*Nordischer Lachs am badischen Weißweinsößle,
mit köstlichem Blattspinat und feinen Nüdele - Schnupper - Portion 14,50 €*

Zanderschnitte auf der Haut gebraten, an mediterranem Gemüse 14,50 €

Zanderklößchen am Champagnersößle, mit Blattspinat und feinen Nüdele 14,50 €

Seezungen – Lachsrollchen am Hummersößle, mit gemischtem Reis 16,50 €

*Scampi´s Pfännle „ Provençale “ > 6 Tiere <
mit Tomaten & Champignons am provençalischen Kräutersößle, Reistimbale 13,80 €*



Hauptgerichte - Fleisch & Wild

*Burgunder Rinderbraten mit einer kräftigen Rotweinsauce,
Gemüseplatte, breite Nudeln und Kroketten ab ca. 20 Personen 14,80 €*

*Champignons - Rahm – Steak (Schweinerücken)
mit frischen Champignons in Sahnesauce, Eierspätzle 15,80 €*

*Schweine – Filet - Medaillons mit Champignons
Rahmsauce, gemischtem Gemüse, Kroketten und Eierspätzle 18,80 €*

*Schweine - Lendchen „Duxelles“ mit feinem Waldpilzragout und
Kräutern, Sc. Hollandaise, Rahmsauce, Eierspätzle 18,80 €*

*Schweine – Lendchen - Medaillons
mit gemischten Pilzen, Sahnesauce und hausgemachten Eierspätzle 18,80 €*

*Kalbs - Rahm – Schnitzel
mit frischen Champignons in Sahnesauce, Eierspätzle 18,80 €*

*Kalbsschnitzel “ Marsala “
mit Steinpilzen in Marsala - Südweinsauce, mit bunten Tagliatelle 18,80 €*

*Edel - Fleischspieß (Schweinelendchen, Rumpsteak, Pute)
mit Champignons in Sahnesauce, Eierspätzle 19,50 €*

*Lammkeule “ Provençale ” mit Champignons, Tomaten, Oliven, Kräuter der Provence, grünen
Bohnen und Pommes Gratin.. ab ca. 20 Personen 19,80 €*

*Barbarie – Entenbrust
mit frischer Ananas am Cassissößle, mit Dauphin – Kartoffeln 23,50 €*

*Rumpsteak „ Holzfäller Art “ (unser Bestseller seit über 32 Jahren)
mit einem Sößle aus Zwiebeln, Pfefferkörnern, Meerrettich, Senf uvm. mit Pommes frites*

Lady – Size > ca. 200 g Rohgewicht < 19,80 €

King – Size > ca. 300 g Rohgewicht < 23,80 €



*Argentinisches Rinder – Hüftsteak vom Grill mit Zwiebeln,
Kräuterbutter/ Knoblauchbutter und Pommes frites 17,80 €*

*Zartes Kalbsrückensteak „ Morchel “
mit einer zarten Morchelsauce und Haselnuß – Eierspätzle 23,50 €*

*Pfeffer – Filetsteak am Cognac - Pfefferbeerensößle,
mit feinen Gemüsen und feinen Straßburger Nüdele 24,80 €*

Saison bedingt / Herbst – Winter :

*Wild – Ragout in Burgundersauce,
mit Preiselbeerpfirsich und Semmelknödel 16,80 €*

*Hirschrückensteak unter der Maronenkruste am kräftigen Wildsößle, mit Preiselbeerpfirsich,
Rosenkohl und hausgemachten Schupfnudeln 22,90 €*

*Reh – Nüsschen „ Baden – Baden “ mit gemischten Pilzen
mit gefüllter Birne und Eierspätzle 23,80 €*



Hauptgerichte – Fische

*Lachstranche mit Zanderfarce und Scampi
am Hummersößle mit feinen Straßburger Nüdele 18,80 €*

*Zanderschnitte auf der Haut gebraten,
mit mediterranem Gemüse und gebratenen Kartoffele 18,80 €*

*Nordischer Lachs am badischen Weißweinsößle,
mit köstlichem Blattspinat und feinen Nüdele 18,80 €*

*Zander - Filet am Champagnersößle
auf feinen Gemüse - Rahmnudeln 18,80 €*

** Neptun´s – Fischteller *
mit vielerlei Edelfischen, wie Lachs, Rouget barbet, Zander, saison- und
tagesfrischem Fisch, an einer zarten Hummersahnesauce, Reis 19,80 €*

*Seezungen – Lachs – Röllchen
am Soßenspiel, mit Zuckerschoten und gemischtem Reis 23,80 €*

*Seeteufel – Medaillons mit Scampi´s vom Grill
an mediterranem Gemüse und Kartoffele 24,80 €*

Weitere Fische auf Anfrage :

*z. B. Dorade, Seehecht, Felchen, Barbet rouget, St. Pierrefilet, Loup de Mer, Zackenbarsch,
Merlan, Steinbeisserfilet, Waller, Scholle, Red Snapper, Steinbutt, Seezunge uvm.
Zubereitung nach Wunsch - Preis nach Absprache
...oder Austern, frischer Hummer, Muscheln und sonstige Meeresfrüchte auf Anfrage...
Bestellzeitraum mind. 3 – 4 Werktage - Vorlauf*

*Beilagensalat – Teller 4,00 €
Gemüseteller / Gemüseplatte p. P. 4,00 €*



Dessert

Crème brûlée mit Früchten verziert 6,80 €

Bayrische Apfelküchle mit Vanillesauce und Eis 6,80 €

Vanille – Eiscreme mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,80 €

Eisteller "Bella Italia" in den Landesfarben dekoriert 6,80 €

*Eisteller „SteuermanN“,
verschiedene Eiscremesorten, mit Schlagsahne und Früchten garniert 6,80 €*

Im Weinteig gebackene Feige, am Calvados - Sabayon, mit Eis 7,80 €

*„Schwarzwald – Mädels“ mit Kirschwasser – Schattenmorellen,
Vanille- Eiscreme mit Schlagsahne und Früchten garniert 7,80 €*

Fruchtsalat von frischen Früchten, mit Maraschino & Vanilleeis 7,80 €

Gefüllte Marzipan – Pflaumen an Zwetschgensabayon, mit Eiscreme (Winter) 7,80 €

*„Black Forest Cup“, Vanille - Eisteller mit Mousse au Chocolat
und Kirschwasser – Schattenmorellen 8,80 €*

Eisparfait - Variation mit frischen Früchten und bunten Saucen 8,80 €

*„Süßer Traum“ (Hochzeitstraum)
Bunter Eisteller mit Mousse au Chocolat und frischen Früchten verziert 8,80 €*

*„Crêpes Suzettes“
kleine Pfannkuchen mit einer Grand marnier - Orangensauce 9,50 €*



*Käse - Dessert mit Trauben, (Käsebrett)
ausgewählte deutsche & französische Käsesorten p.P. 9,50 €*

*Dessert – Schlemmer - Teller
mit hausgemachtem Eisparfait, Mousse au Chocolat, Eiskugeln,
Apfelküchle und weiteren Köstlichkeiten aus der Patisserie 9,50 €*

*Ab 20 Personen erstellen wir Ihnen gerne auch ein Dessert – Büffet
mit Köstlichkeiten aus der Patisserie. Wie z.B. mit
frischem Obstsalat in der Ananas, Mousse au Chocolat, Apfelküchle, Creme brulée,
bunte Eiskugeln, Tiramisu, Bayrisch Creme, Beeren - Eistorte,
frischen Früchten, Fruchtsaucen, Schlagsahne p.P. 11,50 €
...zusätzlich mit Käsebrett p.P. 14,50 €*



Was brauche ich noch für meine Festlichkeit?

Blumengesteck je nach Größe 15,-- € / 20,-- € / 25,-- €

Menükarten werden pro Karte mit 1,-- € berechnet.

Stuhl – Hussen 2,00 € pro Stuhl

Stuhl – Hussen für außer Haus 3,50 € pro Stuhl



Rückantwort

Hotel Restaurant Steuermann

Hansastr. 13

76189 Karlsruhe

Telefax 0721 - 950 90 - 50

E-Mail: info@hotel-steuermann.de Absender :

Bestellung: Reservierung im Hotel - Restaurant Steuermann

Personenzahl	Art der Veranstaltung	Datum	Uhrzeit

Wir haben uns für folgendes Menü entschieden :

Menü : / Name / Nr. _____

Wir hätten gerne ein Menü mit 2 bzw. 3 Hauptgerichten zur Auswahl.

Hauptgang I. = _____

Hauptgang II. = _____

Hauptgang III. = _____

Wir benötigen noch Hotelzimmer für unsere Gäste :

Wir unterbreiten Ihnen gerne einen Sonderangebots – Preis am Wochenende !

Hotelzimmer : _____ X Einzelzimmer _____ X Doppelzimmer

Wir bestätigen hiermit die Reservierung wie oben aufgeführt.

Datum

Unterschrift / Stempel des Veranstalters