

XXXXXXXXXXXX

AUS GROBMUTTERS KÜCHE

## DAS STAHLBAD IM NEUEN GLANZ

Restaurant „Stahlbad“  
Augustaplatz 2  
76530 Baden-Baden  
Tel. 0 72 21-2 45 69  
Fax 0 72 21-39 02 22  
info@stahlbad.com  
www.stahlbad.com

Öffnungszeiten: Dienstag – Sonntag  
12-14 Uhr, 18 – 22 Uhr, Montag  
Ruhetag; vor und nach Festspiel-  
und Theaterveranstaltungen werden  
auch Reservierungen vor 18 Uhr  
und nach 22 Uhr angenommen.

Das Restaurant Stahlbad ist ein Familienbetrieb seit 1953 und noch heute steht Elisabeth Schwank mit 85 Jahren neben Küchenchef Jürgen Degler von morgens bis abends in der Küche und rührt selbst die Soßen an, währen Tochter Uschi Mönch die Gäste im Restaurant verwöhnt. Die Seniorchefin legt wert darauf, dass in ihrer Küche noch „richtig gekocht wird“, alles mit frischen

Zutaten zubereitet, wie aus Großmutter's Küche. Das Stahlbad ist bekannt für feine französische Küche und badische Spezialitäten.

Selbst Harald Wohlfahrt, der einst bei der Seniorchefin lernte, kommt auch heute noch gerne zum Essen vorbei,

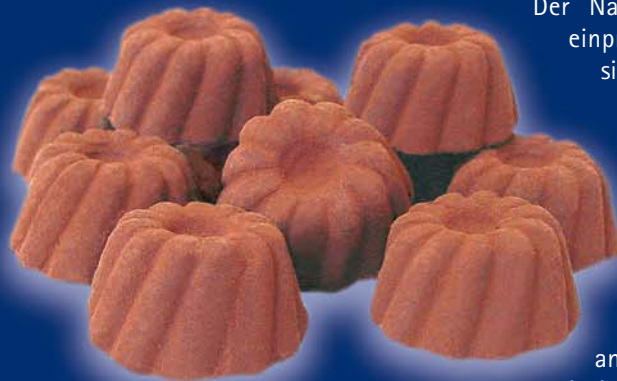


wenn er in Baden-Baden ist. Das wunderschönen Haus aus der Zeit der Jahrhundertwende wurde nun außen renoviert und dadurch vergrößerte sich die Terrasse um einiges ( 60 Plätze) und auch der Blick auf die Lichtentaler Allee. Aber auch innen (ebenfalls 60 Plätze) sitzt es sich gemütlich. Vorspeisen: einem Tatar vom Wildlachs mit Reibeküchle und Dill-Sahne, zarten Gänseleber an Calvados-Jus und Apfe gebratenen Seeteufel an weißer Pfeffersauce mit breiten NudelnDas Spezialitäten-Menü aus Großmutter's Küche (3-Gang) für Euro 19.50 pro Person gilt sowohl mittags, abends als auch an Wochenenden.



34

## EINE SÜßE VERFÜHRUNG – DER GUGELHUPF IM KLEINFORMAT



Goufrais - das ist ein beliebter Konfekt in Gugelhupf-Form und bester Qualität. Der Name „Goufrais“ ist einprägsam und lässt sich international mit der kühlen Frische dieses Produktes assoziieren.

Das bewährte Rezept des massiven Konfektartikels, ohne Alkohol und Nussanteile, sorgt für das einzigartige Geschmackserlebnis und den bissfesten und doch zartschmelzenden Genuss. Die Form des Konfektes weckt zusammen mit der Geschmackskombination Erinnerungen an Omas Rezepte und schafft den Bezug zu seiner Herkunft aus dem „Herzen“ Europas - der Heimat des

Gugelhupf-Kuchens in Süddeutschland, Elsass, Deutschschweiz und Österreich.

Goufrais gibt's als Kennenlernpäckchen oder als kleine Aufmerksamkeit zu allen Anlässen, als Tüte für den eigenen Genuss und spontane Gelegenheiten, oder als „Das Geschenk“ für besondere Anlässe und Feiertage.

Viel Gutes mit wenig Verpackung für das große Fest und für „leidenschaftlichen Genießer“.



CMF-Produkte Keller  
Im Bruckacker 20  
D-79591 Eimeldingen  
Tel. 0 76 21-66 98 00  
Fax 0 76 21-66 98 12  
Mobil 0171 / 368 27 16  
www.goufrais.com  
www.cmf-produkte-keller.com