

STERN*S MENÜ

Hausgebeizte und geräucherte Tranche vom Fjordlachs mit grüner Soße
zweierlei Karotte und Meerrettich

Crèmesüppchen vom Knollensellerie und Apfel mit Apfelweinschaum
gebratener Stracke und Croûtons

Gegrillter Rücken vom Iberico-Schwein an Bärlauch-Kartoffelragout
mit Pfefferrahmsauce und Borlottibohnen-Tomaten-Cassoulet

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Mascarpone-Mousse mit Rhabarber-Himbeerragout
Butter-Crumble und Joghurteis

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Bunte Blattsalate in Buttermilch-Kräuter dressing
mit pikant eingelegtem Frühlingsgemüse und gerösteten Kernen

Sous-vide gegartes Bio-Ei auf Bärlauch-Graupen-Risotto
mit Steinchampion-Schaum und Spinatsalat

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Lavendel-Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren
süßen Bröseln und Vanilleeis

€ 49,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge
Crèmesüppchen vom Knollensellerie und Apfel
mit Apfelweinschaum, gebratener Stracke und Croûtons

€ 11,00

Geflügelessenz mit Roter Beete und Pfannkuchenstreifen
Grießnocken, Pilzen und Lauch-Öl

€ 14,00

Hausgebeizte und geräucherte Tranche vom Fjordlachs mit grüner Soße
zweierlei Karotte und Meerrettich

€ 17,00

Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Sauerrahm, Apfel, Gurke
eingelegter Roter Zwiebel und Kartoffelstampf

€ 19,00

Bunte Blattsalate in Buttermilch-Kräuterdressing
mit pikant eingelegtem Frühlingsgemüse und gerösteten Kernen

€ 13,00

als leichter Hauptgang

€ 18,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebratener Brust vom Landhuhn

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

Tatar vom hessischen Weideochsen - angemacht -
mit Roggenbrot

22,00 €

als Hauptgang € 29,00

Hauptgerichte

Sous-vide gegartes Bio-Ei auf Bärlauch-Graupen-Risotto
mit Steinchampignon-Schaum und Spinatsalat

€ 25,00

Bachforelle Müllerin Art mit Zitronen-Beurre blanc
Petersilien-Kartoffeln und Marktsalat

€ 32,00

Confierte Brust vom Landhuhn mit Tomatensugo und Bergkäse
mariniertem Rucola und Pappardelle

€ 29,00

Sautierte Boudin Blanc

Weißwurst aus Kalbs- und Schweinefleisch mit Rieslingschaum
Frühlingsgemüse und Bärlauch-Perlgraupen

€ 29,00

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gurke
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

€ 31,00

Sanft gegarte Lammstelze auf Bärlauch-Kartoffelragout
mit Borlottibohnen-Tomaten-Cassoulet und Zitronenthymian-Jus

€ 37,00

Vom Grill

Filet vom hessischen Landschwein (220g)

€ 29,00

Karree vom Iberico-Schwein (300g)

€ 37,00

Rumpsteak (230g)

€ 38,00

Alle Grilladen servieren wir mit
Marktsalat **oder** Borlottibohnen-Tomaten-Cassoulet
Steakhouse Pommes **oder** Bärlauch-Kartoffel-Ragout
sowie Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 17,00

Lavendel-Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren
süßen Bröseln und Vanilleeis

€ 14,00

Mascarpone-Mousse mit Rhabarber-Himbeerragout
Butter-Crumble und Joghurteis

€ 14,00

Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis
mit einem Espresso übergossen

€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon Vanille, karibischer Kakao
Walnuss, Griechischer Joghurt, Waldfrüchte, Tagessorbet

Erste Kugel € 3,50 - jede weitere Kugel € 3,00

Portion Sahne € 1,50