

STERN*S MENÜ

Geräucherte Bachforelle mit Vichyssoise
Pilz-Lauchsalat und Kartoffelknusper

Crèmesüppchen von der Schwarzwurzel
mit Blutwurst-Croûtons und Trüffelschaum

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Jus
hausgemachten Schupfnudeln und Balsamico-Linsen

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Panna Cotta von der weißen Schokolade
mit Heidelbeer-Ingwerragout und Kakao-Eis

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat mit Cranberry-Honig-Dressing und eingelegtem Wurzelgemüse
Cashewkernen und mariniertem Ziegenkäse

Hausgemachte Schupfnudeln mit Winzer-Käseschaum
winterlichem Ofengemüse und Preiselbeer-Quitten-Chutney

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Sauerrahm-Crème Brûlée
mit Birnenragout und Waldfruchteis

€ 48,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen von der Schwarzwurzel
Blutwurst-Croûtons und Trüffelschaum

€ 11,00

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Bündnerfleisch
Gemüwestreifen, Flädle und Markklößchen

€ 12,00

Geräucherte Bachforelle mit Vichyssoise
Pilz-Lauchsalat und Kartoffelknusper

€ 17,00

Eingelegte Jahrgangs-Sardinen 2023 aus der Dose
mit geröstetem Graubrot, Olivenöl, Zitrone und Knoblauch

€ 19,00

Feldsalat mit Cranberry-Honig-Dressing
eingelegtem Wurzelgemüse und Cashewkernen

€ 13,00

als leichter Hauptgang mit gebratener Entenbrust € 26,00

STERN*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 20,00

als Hauptgang € 27,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Schupfnudeln mit Winzer-Käseschaum
winterlichem Ofengemüse und Preiselbeer-Quitten-Chutney

€ 23,00

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaum
Kürbis-Rahmkraut und Petersilien-Kartoffeln

€ 36,00

„Bœuf Bourguignon“

Sanft gegartes Rindsgulasch in Burgundersauce mit krossem Speck
eingelegten Champignons und Butterspätzle

€ 28,00

Gesottener Tafelspitz von der Färse mit Meerrettichsauce
eingelegten Rübchen und Nussbutter-Kartoffelstampf

€ 29,00

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gurke
dazu Gewürzrotkohl und Kartoffelklöße

€ 31,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Jus
hausgemachten Schupfnudeln und Balsamico-Linsen

€ 34,00

Vom Grill

Filet vom hessischen Landschwein (220g)

€ 28,00

Karree vom Iberico-Schwein (300g)

€ 36,00

Rumpsteak (230g)

€ 38,00

Alle Grilladen servieren wir
mit

Marktsalat **oder** winterlichem Ofengemüse
Steakhouse Pommes **oder** Bratkartoffeln
sowie Kräuterbutter **oder** Zwiebel-Jus

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 17,00

Sauerrahm-Crème Brûlée
mit Birnenragout und Waldfruchteis

€ 13,00

Panna Cotta von der weißen Schokolade
mit Heidelbeer-Ingwerragout und Kakao-Eis

€ 13,00

STERN*S Dessertvariation

€ 17,00

Etwas Kleines

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

€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

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

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

Portion Sahne € 1,50