

STERN*S MENÜ

Tranchen vom Zarlachs auf Kartoffel-Nussbutterstampf
mit marinierter Rote Bete, Dill und eingelegter Salatgurke

Crèmesuppe vom Kürbis
mit Kürbisöl-Espuma und Purple Curry-Croûtons

Karree vom Iberico-Schwein mit Pfefferrahm und Balsamico-Zwiebelpüree
sautierte Brokkoliröschen und Kartoffelknusper

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Zwetschkuchen im Glas mit Topfenmousse
Mandelcrumble und Joghurteis

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Bunte Blattsalate in Sonnenblumen-Senfdressing
mit gerösteten Kernen und marinierten Radieschen

Mediterranes Gemüsegratin mit Tomaten-Sugo und Basilikumpesto
mariniertem Rucola und Parmesan Crackern

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Salzkaramell-Crème Brûlée
mit marinierter Grapefruit und Walnusseis

€ 48,00

**Bitte beachten Sie, dass wir bis zum Frühjahr 2025
STERN*S RESTAURANT am Sonntagabend und Montagmittag
geschlossen haben!**

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesuppe vom Kürbis
mit Kürbisöl-Espuma und Purple Curry-Croûtons
€ 11,00

STERN*S Fischsuppe
mit geröstetem Steinofenbaguette und Aioli
€ 18,00
als Hauptgang € 28,00

Tranchen vom Zarlachs auf Kartoffel-Nussbutterstampf
mit marinierter Rote Beete, Dill und eingelegter Salatgurke
€ 18,00

Bunte Blattsalate in Sonnenblumen-Senfdressing
mit gerösteten Kernen und marinierten Radieschen
€ 13,00
als leichter Hauptgang mit 2 pikanten Bartwürstchen „Merguez“
€ 24,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
€ 18,00
als leichter Hauptgang € 24,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-
€ 21,00
als Hauptgang € 27,00

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüsegratin mit Tomaten-Sugo und Basilikumpesto
mariniertem Rucola und Parmesan Crackern

€ 23,00

Fisch des Tages mit Hummerschaum und Kartoffel-Lauchragout
bunten Gemüsechips und Gartenkräutern

€ Tagespreis

Pulled Chicken Burger im Sesam-Bun mit eingelegten Pilzen
Crème von getrockneten Tomaten und Steakhouse-Pommes

€ 23,00

Gegrillte Lammbratwurst mit geschmorten Zwiebeln
Kartoffel-Meerrettichstampf und Apfel-Senfchutney

€ 24,00

Karree vom Iberico-Schwein mit Pfefferrahmsauce und Balsamico-Zwiebelpüree
sautierten Brokkoliröschen und Kartoffelknusper

€ 36,00

Vom Grill

Filet vom Landschwein (220g)

€ 28,00

Karree vom Iberico-Schwein (300g)

€ 36,00

Rumpsteak (230g)

€ 38,00

Alle Grilladen servieren wir zur Auswahl
mit
buntem Marktsalat **oder** Gemüsegratin
Steakhouse-Pommes **oder** Kartoffelragout
Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker
€ 17,00

Salzkaramell-Crème Brûlée
mit marinierter Grapefruit und Walnusseis
€ 13,00

Zwetschkuchen im Glas mit Topfenmousse
Mandelcrumble und Joghurteis
€ 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 - Sahne € 1,50