

### STERN\*S MENÜ

Carpaccio vom Pulpo mit Gremolata und einer Safran-Emulsion  
Tomaten-Paprikachutney und einem Wildkräutersalat

\*\*\*

Crèmesüppchen vom Bärlauch mit Croûtons und Pesto

\*\*\*

#### Surf & Turf

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom Rind und Rote Garnele  
auf Brokkolipüree mit gebratenen Waldpilzen  
Parmentier-Kartoffeln und einer Trüffeljus

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen  
Ziegenamembert-Kräuter, Schweizer Bergkäse „Viamala“  
Schabzigerkleekäse und provenzalischer Frischkäse „Kuno“  
dazu Feigensenf und geröstetes Früchtebrot

**oder**

Karamellisiertes Mousse von dunkler Schokolade  
mit Bananen-Physalis-Ragout und Bourbon-Vanilleeis  
€ 62,00

### Vegetarisches Menü

Marinierte Bio Blattsalate in Orangen-Senf-Dressing  
mit eingelegtem grünem und weißem Spargel  
Wachtelei, Spargelsprossen und Gartenkresse

\*\*\*

Spaghetti Chitarra mit sautiertem Radicchio und gerösteten Pinienkernen  
Thaispargel, Burrata und einem weißen Schaum von der Strauchtomate

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen  
Ziegenamembert-Kräuter, Schweizer Bergkäse „Viamala“  
Schabzigerkleekäse und provenzalischer Frischkäse „Kuno“  
dazu Feigensenf und geröstetes Früchtebrot

**oder**

Crème Brûlée von Kokos und Zitronengras mit einem Ingwereich  
Ananasragout und Joghurtschaum  
€ 37,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen vom Bärlauch  
mit Croûtons und Pesto

€ 9,80

\*\*\*

Fenchelsuppe mit geröstetem Knoblauch  
Frischkäse- Aioli und getrockneten Tomaten

€ 10,80

\*\*\*

Carpaccio vom Pulpo mit Gremolata und einer Safran-Emulsion  
Tomaten-Paprika-Chutney und einem Wildkräutersalat

€ 16,80

\*\*\*

Marinierte Filetscheiben vom Duroc Schwein mit Avocado-Wasabicrème  
Salat vom weißen Rettich und eingelegtem asiatischen Gemüse

€ 16,80

\*\*\*

STERN\*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing  
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 14,80

als leichter Hauptgang € 19,80

\*\*\*

Marinierte Bio Blattsalate in Orangen-Senf Dressing  
mit eingelegtem grünem und weißem Spargel  
Wachtelei, Spargelsprossen und Gartenkresse

€ 12,80

als leichter Hauptgang € 17,80

\*\*\*

Tatar vom Rind - zum selbst Anmachen -

€ 17,80

als Hauptgang € 22,80

## Hauptgerichte

Spaghetti Chitarra mit sautiertem Radicchio  
gerösteten Pinienkernen und Thaispargel  
Burrata und einem weißen Schaum von der Strauchtomate  
€ 22,80

\*\*\*

Filet von der Maischolle auf Lauchgemüse mit Senf  
einem Gurkensalat, geschmorten Radieschen  
krossen Bratkartoffeln und einer Schnittlauch-Velouté  
€ 25,80

\*\*\*

Perlhuhnfrikasse auf Ebly-Risotto mit glasierten Mairübchen  
buntem Möhrengemüse und jungen Erbsen  
€ 26,80

\*\*\*

Kalbsrücken unter der Parmesan-Basilikumkruste  
mit geschmortem jungem Knoblauch und Kichererbsen-Pommes  
Püree von der weißen Bohne und einer Kapern-Olivenjus  
€ 32,80

\*\*\*

Surf und Turf  
Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Rind und Rote Garnele  
auf Brokkolipüree  
mit gebratenen Waldpilzen  
Parmentier-Kartoffeln und einer Trüffeljus  
€ 34,80

## Vom Grill

Jungschweinmedaillons (220g)

€ 24,80

\*\*\*

Rumpsteak (230g)

€ 31,80

\*\*\*

Filetsteak (200g)

€ 37,80

Alle Grilladen servieren wir mit  
einem Salat

**oder**

gegrilltem grünem Spargel

Bratkartoffeln

**oder**

Steakhouse Pommes

sowie Pfefferrahmsauce

**oder**

hausgemachter Kräuterbutter

Argentinisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf  
mit stets gleichbleibender Qualität.

Wichtigster Vertreter ist das argentinische Black Angus Rind.

Die für ihr hochwertiges Fleisch bekannten argentinischen Black Angus Rinder  
leben von Geburt an in vollkommener Freiheit in der Pampa Argentiniens.

In Herden ziehen sie entlang der saftigen und nahrhaften Grassteppen.

Die viele Bewegung, die milden Klimaverhältnisse und die  
natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches.

Ursprünglich kommen die hornlosen Angus Rinder  
aus der gleichnamigen Provinz Schottlands.

Ihr eindeutiges Hauptkennungsmerkmal ist ihre schwarze Farbe.

## Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen  
Ziegenamembert-Kräuter, Schweizer Bergkäse „Viamala“  
Schabzigerkleeekäse und provenzalischer Frischkäse „Kuno“  
dazu Feigensenf und geröstetes Früchtebrot  
€ 14,80

\*\*\*

Crème Brûlée von Kokos und Zitronengras mit einem Ingwereich  
Ananasragout und Joghurtschaum  
€ 9,80

\*\*\*

Karamellisiertes Mousse von der dunklen Schokolade  
mit Bananen-Physalis-Ragout und Bourbon-Vanilleeis  
€ 10,80

\*\*\*

STERN\*S Dessertvariation  
€ 14,80

## Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis  
mit einem Espresso übergossen  
€ 6,80

### Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao  
Mango, griechischer Joghurt, Kaffee Arabica  
Ingwereich

Erste Kugel € 3,00 - jede weitere € 2,50  
Sahne € 1,50

Sehr geehrte Gäste,  
wir möchten Sie auf Folgendes hinweisen:  
In allen Speisen können sich  
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bzw. Allergene befinden.  
Im Folgenden sind diese für Sie aufgelistet:

Ausweisungspflichtige Allergene

Eier  
Milch und Milchprodukte  
Glutenhaltiges Getreide  
Erdnüsse  
Schalenfrüchte  
Schwefeldioxid und Sulfite  
Lupinen  
Sesamsamen  
Soja  
Sellerie  
Senf  
Fisch  
Krebstiere  
Weichtiere/Mollusken

Zusatzstoffe, bzw. Behandlungen

geschwefelt  
geschwärzt  
gewachst  
Farbstoff  
Koffein  
Chinin  
Konservierungsstoff  
Antioxidationsmittel  
Geschmacksverstärker  
Phosphat  
Milcheiweiß  
Süßungsmittel  
Phenylalaninquellen  
Taurin  
Nitritpökelsalz

Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.  
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.