

STERN*S Menü

Waldpilzcrèmesüppchen mit Kräuterschmand
Pfifferlingen und Croûtons

Norwegisches Lachsfilet mit Couscous und Petersilienpesto
Zwiebelgewächsen und Limonenschaum

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
Camembert, Schweizer Bergkäse, Weinbauernkäse und Ziegenweichkäse
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Lavendel-Crème Brûlée mit Cassiscoulis
und Waldfruchteis

€ 42,00 mit Dessert / € 45,00 mit Käse

Unser Kunst-Menü

Hausgeräucherter Zarlachs mit Kartoffel-Radieschensalat
Estragon-Senfcrème und Rote Bete

Confierte Maishähnchenbrust mit Nussbutter-Kartoffelstampf
Pfifferlings-Lauchgemüse und Waldpilzschaum

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
Camembert, Schweizer Bergkäse, Weinbauerkäse und Ziegenweichkäse
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Mascaronemousse mit marinierten Erdbeeren
Schokoladencrumble und Pistazieneis

€ 44,00 mit Dessert / € 47,00 mit Käse

Suppen, Vorspeisen und kalte Hauptgänge

Waldpilzcrèmesüppchen mit Kräuterschmand
Pfifferlingen und Croûtons

€ 9,80

Gurkenkaltschale mit Wasabischaum
und Piment d'Espelette

€ 9,80

Bunte Blattsalate in Orangen-Senfdressing mit Kresse, Tomaten
gebratenen Pfifferlingen und gerösteten Kernen

€ 13,80

als leichter Hauptgang € 18,80

STERN*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 14,80

als leichter Hauptgang € 19,80

Hausgeräucherter Zarlachs mit Kartoffel-Radieschensalat
Estragon-Senfrème und Rote Bete

€ 14,80

als leichter Hauptgang € 19,80

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette
Tomaten-Brotsalat, schwarze Oliven und Rucola

€ 15,80

als leichter Hauptgang € 20,80

Angemachtes Tatar vom hessischen Weideochsen
mit Roggenbrot

€ 22,80

STERN*S Festspielvariation

Gurkenkaltschale mit Wasabischaum
Zarlachs mit Estragon-Senfcrème und Kartoffel-Radieschensalat
Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Tomaten-Brotsalat
Angemachtes Tatar vom hessischen Weideochsen
Holzofenbaguette

€ 26,80

auch zum Teilen als Vorspeise mit 2 Tellern

Hauptgang vegetarisch

Pilzsemmelknödel in Pfifferlingsrahm mit Lauchgemüse
Erbsen und Schweizer Bergkäse

€ 19,80

Fischgerichte

Norwegisches Lachsfilet mit Couscous und Petersilienpesto
Zwiebelgewächsen und Limonenschaum

€ 25,80

Gebratene Garnelen mit Risoni-Chorizorisotto
Zucchini Gemüse und weißem Tomatenschaum

€ 26,80

Fleischgerichte

Confierte Maishähnchenbrust mit Nussbutter-Kartoffelstampf
Pfifferlings-Lauchgemüse und Waldpilzschaum

€ 24,80

Rahmiges Kalbsragout mit Pfifferlingen
grünem Spargel und Pilzsemmelknödel

€ 24,80

Mediterran geschmorte Rinderroulade in Merlotjus
mit Parmesanpolenta und Balsamicogemüse

€ 25,80

Vom Grill

5 Garnelen mit großem Salat
Kräuterbutter und Holzofenbaguette
€ 23,80

Jungschweinmedaillons (220g)
€ 24,80

Rumpsteak vom Rind (230g)
€ 31,80

Filetsteak vom Rind (200g)
€ 37,80

Alle Fleischgrilladen servieren wir

- mit Ratatouillegemüse
- und Kartoffelgratin
- sowie mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
Camembert, Schweizer Bergkäse, Weinbauerkäse und Ziegenweichkäse
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker
€ 14,80

Mascarpone mousse mit marinierten Erdbeeren
Schokoladencrumble und Pistazieneis
€ 9,80

Lavendel-Crème Brûlée mit Cassiscoulis
und Waldfruchteis

€ 10,80

Stern*s Dessertvariation
€ 13,80

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao

Mango, Waldfrucht

Pistazie, Joghurt

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.