

STERN*S MENÜ

Kürbis-Arancini in einer Räucherfisch-Velouté
mit marinierten Bittersalaten und Saiblingskaviar-Crème Fraîche

Schaumsuppe von der Marone
mit Mandelschaum und Orange

Kleines Rumpsteak mit buntem Ofengemüse
cremigem Kartoffelragout und Pfeffersoße

Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den „FuchsHöfen“
serviert mit Feigensenf und Landbrot

oder

Mohn-Crème Brûlée mit Ragout von Herzkirschen
und Crème-Eis von der Bourbon-Vanille

€ 65,00

Vegetarisches Menü

Winterliche Blattsalate in Kartoffeldressing
mit fruchtigem Apfelchutney
Walnüsse und karamellisiertem Ziegenkäse

Cremiges Spinatrisotto mit pochiertem Landei
eingelegtem Radicchio
Pinienkernen und weißem Trüffelschaum

Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den „FuchsHöfen“
serviert mit Feigensenf und Landbrot

oder

Winterliches Tiramisu
Mascaronemousse mit Spekulatius
Rotweibirne, Mandel-Crumble und Zimteis

€ 42,00

Suppen und Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Schaumsuppe von der Marone
mit Mandelschaum und Orange

€ 10,00

Consommé vom Rind mit Streifen vom Wurzelgemüse
Würfel vom Tafelspitz und Flädle

€ 10,00

STERN*S Fischsuppe
mit Aioli-Baguette

€ 16,00

als Hauptgang € 25,00

Carpaccio vom Simmentaler Rind mit eingelegten Rübchen
Parmesan, Brotchips und Buchenpilzen

€ 18,00

Kürbis-Arancini an Räucherfisch-Velouté
mit marinierten Bittersalaten
und Saiblingskaviar-Crème Fraîche

€ 16,00

Winterliche Blattsalate in Kartoffeldressing
mit fruchtigem Apfelchutney
Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse

€ 14,00

als Hauptgang € 20,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 16,00

als leichter Hauptgang € 22,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 19,00

als Hauptgang € 24,00

Hauptgerichte

Cremiges Spinatrisotto mit pochiertem Landei
eingelegtem Radicchio
Pinienkernen und weißem Trüffelschaum
€ 22,00

Lende vom Duroc Schwein auf feinem Kartoffelragout
gegrillte Lauchzwiebeln und eingelegte Roter Beete
€ 29,00

Saftiges Wildgulasch mit Pilzen
Haselnuss-Schupfnudeln
Cranberrys und wildem Brokkoli
€ 28,00

Knusprige Brust und Keule von der Freilandgans
mit Kartoffelklößen
Rotkohl, Maronen und Bratapfel
€ 38,00

Fangfrischer Fisch laut Tagesangebot
mit cremigem Spinatrisotto
eingelegtem Radicchio und weißem Trüffelschaum
€ 29,00

Vom Grill

Steak vom Landschwein unter der Kräuterkruste

€ 26,00

Lende vom Duroc Schwein

€ 28,00

Rumpsteak (230g)

€ 33,00

Filetsteak (200g)

€ 39,00

Wählen Sie gerne dazu:

frische Marktsalate

oder

buntes Ofengemüse

Steakhouse Pommes

oder

feines Kartoffelragout

Kräuterbutter

oder

Pfeffersoße

Käse und Desserts

Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den „FuchsHöfen“
serviert mit Feigensenf und Landbrot
€ 15,00

Mohn-Crème Brûlée mit Ragout von der Herzkirsche
und Crème-Eis von der Bourbon-Vanille
€ 11,00

Winterliches Tiramisu
Mascarpone mousse mit Spekulatius
Rotweibirne, Mandel-Crumble und Zimteis
€ 11,00

STERN*S Dessertvariation
€ 15,00

Etwas Kleines

Hausgemachte Vanille- oder karibisches Kakao-Eis
mit heißem Espresso übergossen
€ 7,00

Unsere ausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao
Weißer Zimt, Kaffee Arabica
hausgemachtes Sorbet

Erste Kugel € 3,20 - jede weiter € 2,80
Sahne € 1,50