

## STERN\*S MENÜ

Onsen Ei [62°C/1.Std] mit Tatar von Pilzen  
Puntarelle, Gartenkräuter und Kartoffelschaum

\*\*\*

Stern\*s Fischsuppe  
geröstetes Steinofen-Baguette und Sauce Rouille

\*\*\*

Rücken und geschmorte Schulter  
vom Salzwiesen Lamm mit Thymianjus  
Ratatouille und Bärlauch-Gnocchi

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Schnitte, Eis und Espuma  
von der dunklen Valrhona-Schokolade

€ 72,00

## Vegetarisches Menü

Geflämmtter Ziegenkäse mit altem Balsamico  
Feige, Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette

\*\*\*

Porto Bello Pilz mit Gemüsejus  
weißem Bohnen-Püree, Tomaten-Chili-Salsa  
und gerösteten Erdnüssen

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Crème Brûlée von Zitronenthymian  
mit Emulsion von exotischen Früchten und Ananas-Sorbet

€ 46,00

## Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen vom Bärlauch  
mit Tomaten-Chili-Salsa und rosa Pfeffer

€ 10,50

\*\*\*

Karotten-Ingwer Suppe mit Orangenschäum  
und mariniertem Wurzelgemüse

€ 10,50

\*\*\*

STERN\*S Fischsuppe mit geröstetem Steinofen-Baguette  
und Sauce Rouille

€ 18,00

als Hauptgang € 26,00

\*\*\*

Geflämmt Ziegenkäse mit altem Balsamico  
Feige, Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette

€ 17,00

\*\*\*

Onsen Ei [62°C/1.Std] mit Tatar von Pilzen  
Puntarelle, Gartenkräuter und Kartoffelschaum

€ 17,00

\*\*\*

Gebeiztes und geräuchertes Filet vom Wildlachs  
mit Vichyssoise, Lauchstroh und Schnittlauch-Öl

€ 18,00

\*\*\*

STERN\*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing  
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 17,00

als leichter Hauptgang € 23,00

\*\*\*

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 19,50

als Hauptgang € 26,50

## Hauptgerichte

Tagliatelle mit Onsen-Ei [62°C/1Std.]  
geröstetem Blumenkohl und Zitronenschaum  
€ 22,00

\*\*\*

Porto Bello Pilz mit Gemüsejus und weißem Bohnen-Püree  
Tomaten-Chili-Salsa und gerösteten Erdnüssen  
€ 24,00

\*\*\*

Fisch des Tages mit Safranrisotto  
gebratenem grünen Spargel und Fenchelschaum  
€ 33,00

\*\*\*

Gefüllte Poulardenbrust mit Pfefferrahmsauce  
Karotten-Püree und buntes Gemüse  
€ 29,00

\*\*\*

Sous vide gegarter Schweinebauch mit BBQ-Jus und Salzpflaume  
Fenchelpüree und gepuffte Schweineschwarte  
€ 29,50

\*\*\*

Rücken und geschmorte Schulter  
vom Salzwiesen Lamm mit Thymianjus  
Ratatouille und Bärlauch-Gnocchi  
€ 38,00

## Vom Grill

Jungschweinmedaillons (220g)  
€ 29,00

\*\*\*

Rumpsteak (230g)  
€ 36,00

\*\*\*

Filetsteak (200g)  
€ 42,00

Alle Grilladen servieren wir mit  
einem Marktsalat **oder** Ratatouille  
Steak-House-Pommes **oder** Bärlauch-Gnocchi  
sowie Pfefferrahmsauce **oder** hausgemachter Kräuterbutter

## Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen  
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 16,00

\*\*\*

Crème Brûlée vom Zitronenthymian  
mit Emulsion von exotischen Früchten und Ananas-Sorbet

€ 13,00

\*\*\*

Schnitte, Eis und Espuma  
von der dunklen Valrhona Schokolade

€ 13,00

\*\*\*

STERN\*S Dessertvariation

€ 16,00

## Etwas Kleines

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

€ 7,50

### Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao,  
Walnuss, Mango, Waldfrucht, Ananas- und Tagessorbet

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

Portion Sahne € 1,80

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.