

STERN*S Mittagsmenü

Bunte Blattsalate mit Kräuter-Joghurtdressing
eingelegtem Gemüse, gekochtem Landei und Kartoffelknusper

oder

Consommé vom Rind
mit Wurzelgemüse und Geflügelklößchen

Gebratene Kalbsleber an glasierten Apfelspalten
mit Kartoffel-Nussbutter-Stampf und Röstzwiebeln

oder

Tagliatelle mit Onsen Ei [62°C/1Std.]
Zitronenschaum und geröstetem Blumenkohl

Stern*s kleine süße Überraschung

€ 35,00

STERN*S Mittagskarte

Consommé vom Rind
mit Wurzelgemüse und Geflügelklößchen

€ 10,00

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

€ 17,00

Bunte Blattsalate mit Kräuter-Joghurtdressing
eingelegtem Gemüse, gekochtem Landei und Kartoffelknusper

€ 15,00

als leichter Hauptgang € 20,00

STERN*S Ceasar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashew-Kernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 17,00

als leichter Hauptgang € 23,00

Tagliatelle mit Onsen Ei [62°C/1Std.]
Zitronenschaum und geröstetem Blumenkohl

€ 22,00

Matjes mit Frankfurter Grüner Soße
Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat

€ 17,00

Backfisch mit hausgemachter Remoulade
Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat

€ 19,00

Gebratene Kalbsleber an glasierten Apfelspalten
mit Kartoffel-Nussbutter-Stampf und Röstzwiebeln

€ 26,00

Ossobuco auf Ratatouille Gemüse
mit Gnocchi und Bärlauchpesto

€ 26,00

Coq au Vin vom Perlhuhn mit geschmortem Kohl
und hausgemachten Tagliatelle

€ 25,00

STERN*S Süßigkeiten

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

€ 13,00

STERN*S kleine süße Überraschung

€ 9,50

Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder karibisches Kakao-Eis
mit heißem Espresso übergossen

€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao,
Walnuss, Mango, Waldfrucht und Sorbet des Tages
Erste Kugel € 3,50 - jede weitere Kugel € 3,00

Portion Sahne € 1,80