

Festspiel-Menü

Garnelencocktail mit Avocado-Tomatensalat
roten Zwiebeln und geröstetem Steinofenbaguette

Sanft geschmortes Ochsenbäckchen in Barolojus
mit Selleriepüree
grünem Spargel und gebratenen Waldpilzen

Cheesecake im Glas
mit marinierten Erdbeeren
Butter-Crumble und Joghurt-Eis

€ 52,00

Vegetarisches Festspiel-Menü

Sommerliche Blattsalate an Cidre-Vinaigrette
mit gebackenem Ziegenkäse
Kernen, Croûtons und Gartenkräutern

Waldpilzrisotto mit Champagnerschaum
marinierten Romanasalat, getrockneten Tomaten
und Via Mala Bergkäse von den FuchsHöfen

Crème Brûlée von kalifornischen Mandeln
mit Schoko-Crunch
eingelegten Sauerkirschen und Kokos-Eis

€ 42,00

Suppen, Vorspeisen und kalte Hauptgänge

Süßkartoffel-Paprika Suppe mit Kokos
und frittierten Maiskörnern

€ 10,00

Gazpacho von grünem Gemüse
mit geräucherter Forelle und Kräutercroûtons

€ 10,00

Cappuccino von Krustentieren
mit Buttermilchschaum und Gemüse

€ 11,00

Sommerliche Blattsalate an Cidre-Vinaigrette
mit gebackenem Ziegenkäse

Kernen, Croûtons und Gartenkräutern

€ 14,00

als leichter Hauptgang € 20,00

STERN*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 16,00

als leichter Hauptgang € 22,00

Garnelencocktail mit Avocado-Tomatensalat
roten Zwiebeln und geröstetem Steinofenbaguette

€ 15,00

Scheiben vom rosa gegarten Roastbeef mit Kartoffeldressing
fruchtigem Paprika-Chutney und geblähten Mais

€ 17,00

als leichter Hauptgang € 23,00

Tatar vom hessischen Weideochsen - angemacht -
mit Roggenbrot

€ 24,00

STERN*S Festspielvariation

Grüne Gazpacho mit geräucherter Forelle
Garnelencocktail mit Avocado-Tomatensalat
Rosa gegartes Roastbeef mit fruchtigem Paprika-Chutney
Tatar vom Weiderind - angemacht -
€ 29,00

Hauptgang vegetarisch

Waldpilzrisotto mit Champagnerschaum
und marinierten Romanasalat
Süßkartoffelchips und Via Mala Bergkäse von den FuchsHöfen
€ 22,00

Fischgerichte

Gebratene Garnelenspieße mit mediterranem Kartoffelsalat
und Basilikum-Beurre Blanc
€ 28,00

Filet von der Lachsforelle mit Waldpilzrisotto
und mariniertem Romanasalat
getrockneten Tomaten an Champagnerschaum
€ 29,00

Fleischgerichte

Auf der Haut gebratene Brust vom französischen Maishähnchen
mit Gratin von der Annabelle Kartoffel
Vichy Karotten und Portweinjus
€ 28,00

Kalbsgulasch mit sommerlichem Marktgemüse
und hausgemachten Serviettenknödeln
€ 28,00

Sanft geschmortes Ochsenbäckchen in Barolojus
mit Selleriepüree, grünem Spargel
und gebratenen Waldpilzen
€ 29,00

Vom Grill

Brust vom französischem Maishähnchen

€ 27,00

Jungschweinfilet (220g)

€ 27,00

Rumpsteak vom Rind (230g)

€ 33,00

Filetsteak vom Rind (200g)

€ 39,00

Alle Fleischgrilladen servieren wir mit
sommerlichem Marktgemüse, Kartoffelgratin
sowie Portweinjus und Kräuterbutter

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
Ziegen-Camembert, St. Barbara, Scharfe Heide und Via Mala
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 15,00

Cheesecake im Glas mit marinierten Erdbeeren
Butter-Crumble und Joghurt-Eis

€ 11,00

Crème Brûlée von kalifornischen Mandeln mit Schoko-Crunch
eingelegten Sauerkirschen und Kokos-Eis

€ 12,00

Stern*s Dessertvariation

€ 15,00

Etwas Kleines im Glas

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

€ 7,00

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao, Joghurt, Café Arabica, Kokos
Erdbeersorbet

Erste Kugel € 3,20 - jede weitere € 2,80

Sahne € 1,50

Sehr geehrte Gäste,

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.