

## STERN\*S MENÜ

Toast Skagen von der Eismeergarnele mit Gurkenröllchen  
Zitrusfilets und eingelegtem Romanasalat

\*\*\*

Sellerie-Trüffelsüppchen mit Spinatschaum  
und pochierten Wachtelei

\*\*\*

Sous vide gegarter Schweinebauch mit Estragon-Senfjus  
Süßkartoffelpüree und Zwiebelgewächsen

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Schnitte von Kaffee und Haselnuss  
mit Haselnusskrokant und Birnensorbet

€ 68,00

## Vegetarisches Menü

Bunte Blattsalate in Preiselbeerdressing  
mit mariniertem Ziegenkäse und gerösteten Walnusskernen

\*\*\*

Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen  
glasierten Apfelspalten und Rieslingschaum

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit Mandarinen-Gel  
Haselnuss-Crumble und Kürbiseis

€ 45,00

## Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Sellerie-Trüffelsüppchen mit Spinatschaum  
und pochierten Wachtelei

€ 10,50

\*\*\*

Ochsenschwanz-Consommé  
mit Sherry und gebackenem Schalottenbällchen

€ 12,50

\*\*\*

STERN\*S Fischsuppe mit geröstetem Steinofen-Baguette und Aioli

€ 18,00

als Hauptgang € 26,00

\*\*\*

Toast Skagen von der Eismeergarnele mit Gurkenröllchen  
Zitrusfilets und eingelegtem Romanasalat

€ 17,00

\*\*\*

Bunte Blattsalate in Preiselbeerdressing  
mit mariniertem Ziegenkäse und gerösteten Walnusskernen

€ 14,00

als leichter Hauptgang € 20,00

\*\*\*

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

Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen  
glasierten Apfelspalten und Rieslingschaum

€ 22,00

\*\*\*

„Fisch des Tages“ mit Rieslingschaum  
Kürbisrisotto und eingelegtem Radicchio

€ 32,00

\*\*\*

Sous vide gegarter Schweinebauch mit Estragon-Senfjus  
Süßkartoffelpüree und Zwiebelgewächsen

€ 29,00

\*\*\*

Filetspitzen von Rind und Schwein „Stroganoff“  
mit glasierten bunten Rüben, Cornichons und Spätzle

€ 29,50

\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Pfefferrahmsauce  
sautierten Brokkoli-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

€ 36,00

## Vom Grill

Jungschweinmedaillons (220g)

€ 29,00

\*\*\*

Rumpsteak (230g)

€ 36,00

\*\*\*

Filetsteak (200g)

€ 42,00

Alle Grilladen servieren wir mit  
einem Salat **oder** Marktgemüse  
Steak-House-Pommes **oder** Kartoffelkrapfen  
sowie Pfefferrahmsauce **oder** hausgemachter Kräuterbutter

## Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 16,00

\*\*\*

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit Mandarinen-Gel  
Haselnuss-Crumble und Kürbiseis

€ 13,00

\*\*\*

Schnitte von Kaffee und Haselnuss  
mit Haselnusskrokant und Birnensorbet

€ 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, Kürbiscrème, Waldfrucht, Birnen- und Tagessorbet

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

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.