

## STERN\*s Menü

Tatar vom Matjesfilet mit Meerrettichcrème  
Apfelsalat und hausgemachten Röstzwiebeln

\*\*\*

Crèmesuppe von der weißen Bohne mit Paprikawürfeln  
Mais und gebratener Chorizo

\*\*\*

Zweierlei vom Rind mit Burgunderjus  
gebratener Rücken und geschmorte Schulter  
auf hausgemachter Polenta mit ligurischem Gemüse

\*\*\*

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

**oder**

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille  
mit Pecannuss-Crumble und Waldfruchteis

€ 65,00

## Vegetarisches Menü

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern  
mit schwarzem Pfeffer und Croûtons

\*\*\*

Offener Ravioli mit Landei ~ 62°C / 1 Stunde gegart  
mit gebratenem Blumenkohl, Kartoffelknusper  
Basilikum-Pesto und Pecorino-Schaum

\*\*\*

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

**oder**

Mandelküchlein mit Limonencreme  
Butterstreusel und Zitrusfrucht-Sorbet

€ 42,00

## Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit Streifen vom Räucherlachs  
schwarzem Pfeffer und Croûtons

€ 10,00

\*\*\*

Crèmesuppe von der weißen Bohne mit Paprikawürfeln  
Mais und gebratener Chorizo

€ 10,00

\*\*\*

STERN\*s Fischsuppe  
mit Zitronen-Butter, gratiniertem Steinofen Baguette  
und Sauce Rouille-Mayonnaise

€ 16,00

als Hauptgang € 25,00

\*\*\*

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing  
mit gegrillten Zucchini  
gerösteten Kernen und gehobelten Spänen vom Pecorino

€ 14,00

als leichter Hauptgang € 20,00

\*\*\*

Tatar vom Matjesfilet mit Meerrettichcrème  
Apfelsalat und hausgemachten Röstzwiebeln

€ 16,00

\*\*\*

Kalte Scheiben vom rosa gegarten Kalbstafelspitz  
mit Grüner Soße, Wachtelei und Brot Chip

€ 16,00

als Hauptgang € 22,00

\*\*\*

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

Offener Ravioli mit Landei ~ 62°/ 1 Stunde gegart  
mit gebratenem Blumenkohl, Kartoffelknusper  
Basilikum-Pesto und Pecorino-Schaum  
€ 22,00

\*\*\*

Fangfrischer Fisch nach Tagesempfehlung  
auf Kohlrabi-Gemüse und Safrankartoffeln  
mit Schnittlauch-Beurre blanc  
€ 29,00

\*\*\*

Knusprige Brust vom Maishähnchen  
auf Sesam-Auberginenkompott mit geschmorten Karotten  
scharfen Erdnüssen und Thaicurry-Schaum  
€ 29,00

\*\*\*

Sanft geschmorte Lammhaxe in Aromaten gebraten  
auf hausgemachter Polenta mit ligurischem Gemüse  
und Basilikum-Pesto  
€ 32,00

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb auf weißem Zwiebelpüree  
mit Kartoffelkrapfen, gebratenem Grünen Spargel  
und Pfefferrahmsauce  
€ 32,00

## Vom Grill

Lende vom Duroc Schwein

€ 28,00

\*\*\*

Rumpsteak (230g)

€ 33,00

\*\*\*

Filetsteak (200g)

€ 39,00

Wählen Sie gerne zu Ihren Grilladen:

Frische Marktsalate

**oder**

Grüner Spargel

Steakhouse Pommes frites

**oder**

Kartoffelkrapfen

Kräuterbutter

**oder**

Pfefferrahmsauce

## Käse und Desserts

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

€ 15,00

\*\*\*

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille  
mit Pecannuss-Crumble und Waldfruchteis

€ 11,00

\*\*\*

Mandelküchlein mit Limonencreme  
Butterstreusel und Zitrusfrucht-Sorbet

€ 11,00

\*\*\*

Duett von Schokolade und Kokos  
Eis und Mousse von der Kokosnuss  
mit Panna Cotta von der dunklen Schokolade

€ 11,00

\*\*\*

STERN\*s Dessertvariation

€ 15,00

## Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder karibisches Kakao-Eis  
mit heißem Espresso

€ 7,00

## Unsere hausgemachten Eissorten zur Wahl

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao  
Kokosnuss, Mango, Waldfrucht  
hausgemachtes Sorbet

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