

Stern*s Menü

Marinierter Wolfsbarsch im Jalapeño-Sud
Ofen-Kürbis und eingelegte rote Zwiebeln

Consommé von Waldpilzen
mit Petersilien-Crêpe und Gemüseperlen

Rosa gebratene Entenbrust und Ragout von der Keule
mit Walnusspätzle, glasierten Apfelspalten und Rotkraut

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Ingwer-Parfait mit Zwetschgenröster
Zimt-Crumble und Tonkabohnen-Crème

€ 62,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Apfel-Steckrüben-Chutney
gerösteten Kernen und Pecorino

Offener Ravioli mit Kürbisgemüse
sautiertem Wirsing, Onsen Ei und Rote Beete-Schaum

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Spekulatius-Crème Brûlée
mit confierter Feige und Nougateis

€ 42,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen vom Kürbis
mit Kürbisöl-Espuma und Purple Curry-Croûtons

€ 10,00

Consommé von Walpilzen mit Petersilien-Crêpe und Gemüseperlen

€ 10,00

STERN*S Fischsuppe
mit geröstetem Steinofenbaguette und Aioli

€ 14,00

als Hauptgang € 22,00

Feldsalat mit Kartoffeldressing mit Apfel-Steckrüben-Chutney
geröstete Kerne und Pecorino

€ 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

Marinierter Wolfsbarsch im Jalapeño-Sud
mit Ofen-Kürbis und eingelegte rote Zwiebeln

€ 16,00

als leichter Hauptgang € 22,00

Rehmaultaschen mit Pistazien
mariniertem Feldsalat und eingelegter Birne

€ 16,00

als leichter Hauptgang € 22,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

Hauptgerichte

Thaicurry von der Süßkartoffel
Papadam-Chip und Kohlrabi-Koriandersalat

€ 21,00

Offener Ravioli mit Kürbisgemüse und gebratenem Wirsing
Onsen Ei und Rote Beete-Schaum

€ 22,00

Fisch des Tages mit Hummerschaum
Kartoffel-Blumenkohlstampf und geschwenkten Rosenkohlblättern

€ 29,00

Filetspitzen von Rind und Schwein „Stroganoff“
mit eingelegten Rüben, Schupfnudeln und Cornichons

€ 28,00

Geschmortes Wildragout mit Cranberry-Sahne
Pilzknödel und herbstliches Ofengemüse

€ 27,00

Rosa gebratene Entenbrust und Ragout von der Keule
mit Walnussspätzle, glasierten Apfelspalten und Rotkraut

€ 33,00

Brust und Keule von der Freilandgans mit geschmelzten Kartoffelklößen
Rotkraut, Bratapfel und glasierten Maronen

€ 39,00

Vom Grill

Jungschwein-Medaillons (220g)

€ 27,00

Rumpsteak (230g)

€ 33,00

Filetsteak (200g)

€ 39,00

Zu den Grillgerichten bieten wir an:
Marktsalat **oder** Speckbohnen
Steakhouse Pommes **oder** Kartoffelgratin
Pfefferrahmsauce **oder** Kräuterbutter

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 15,00

Spekulatius-Crème Brûlée
mit confierter Feige und Nougateis

€ 12,00

Ingwer-Parfait mit Zwetschgenröster
Zimt-Crumble und Tonkabohnen-Crème

€ 12,00

STERN*S Dessertvariation

€ 15,00

Etwas Kleines

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

€ 7,00

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao
Walnuss, weißes Zimteis, Nougat, Sorbet des Tages
Erste Kugel Eis € 3,20 – jede weitere € 2,80

Portion Sahne € 1,50