

STERN*S MENÜ

Salat von Hummer, Pulpo und Bouchot-Muscheln
mit Romanaherzen, getrockneter Tomate und eingelegter Salzzitrone

Kartoffel-Paprikasuppe mit frittiertem Mais
und Jalapeño-Schaum

Karree vom Iberico-Schwein mit Pfefferrahm und sautierten Brokkoli,
Balsamico-Zwiebelpüree und Kartoffelknusper

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Limoncello-Mousse mit Mandelcrumble
Ananasragout und Kokoseis

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Bunte Blattsalate in Sonnenblumen-Senfdressing
mit gerösteten Kernen und Radieschen

Mediterranes Gemüsegratin mit Tomatensugo
Basilikumpesto, mariniertem Rucola und Parmesan Crackern

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Salzkaramell-Crème Brûlée
mit marinierter Grapefruit und Walnusseis

€ 46,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Kartoffel-Paprikasuppe mit frittiertem Mais
Jalapeño-Schaum

€ 11,00

STERN*S Fischsuppe
mit geröstetem Steinofenbaguette und Aioli

€ 18,00

als Hauptgang € 26,00

Salat von Hummer, Pulpo und Bouchot-Muscheln
mit Romanaherzen, getrockneter Tomate und eingelegter Salzzitrone

€ 22,00

Bunte Blattsalate in Sonnenblumen-Senfdressing
mit gerösteten Kernen und Radieschen

€ 13,00

als Hauptgang mit 2 gegrillten pikanten Lambratwürstchen „Merguez“

€ 24,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 21,00

als Hauptgang € 27,00

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüsegratin mit Tomatensugo
Basilikumpesto, mariniertem Rucola und Parmesan Crackern

€ 23,00

Fisch des Tages mit Hummerschaum und Gartenkräutern
Kartoffel-Lauchragout und Gemüsechips

€ 35,00

Pulled-Chicken-Burger im Sesam-Bun mit eingelegten Pilzen
Crème von getrockneten Tomaten und Steakhouse-Pommes

€ 23,00

Gegrillte pikante Lambratwurst „Merguez“ mit geschmorten Zwiebeln
Kartoffel- Meerrettichstampf und Apfel-Senf-Chutney

€ 24,00

Karree vom Iberico-Schwein mit Pfefferrahm und Broccoli
Balsamico-Zwiebelpüree und Kartoffelknusper

€ 35,00

Vom Grill

Filet vom Duroc - Schwein (220g)

€ 29,00

Karree vom Iberico-Schwein (300g)

€ 32,00

Rumpsteak (230g)

€ 36,00

Filetsteak (200g)

€ 42,00

Alle Grilladen servieren wir mit
Salat **oder** Gemüsegratin
Steakhouse Pommes **oder** Kartoffelragout
sowie Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 17,00

Salzkaramell-Crème Brûlée
mit marinierter Grapefruit und Walnusseis

€ 13,00

Limoncello-Mousse mit Mandelcrumble
Ananasragout und Kokoseis

€ 13,00

STERN*S Dessertvariation

€ 17,00

Etwas Kleines

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

€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon Vanille, karibischer Kakao

Walnuss, Kokosnuss, Waldfrüchte, Tagessorbet

Erste Kugel € 3,50 - jede weitere Kugel € 3,00 - Sahne € 1,80