

STERN*S Menü

Tatar und gebeizte Tranche von der Fjordforelle mit Rote Beete-Sud
Schnittlauch-Crème und Granny Smith Apfel

Consommé von der Zwiebel
geröstetes Weißbrot und Greyerzer Käse

Rosa gegarter Kalbstafelspitz auf Meerrettich-Risotto
gebratenes Lauchgemüse und Kartoffel-Kräutersauce

Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
an Feigensenf und gerösteten Walnüssen mit Fruchtebrot

oder

Citrus-Crème Brûlée mit Crumble von der weißen Schokolade
Mangosalat und Joghurteis

€ 62,00

Vegetarisches Menü

Salat von Aubergine und Kichererbse mit Madras Curry
Papadam-Chip und Petersilien-Minzjoghurt

Hausgemachte Topfen-Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen
eingelegten Weintrauben und Walnusschaum

Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
an Feigensenf und gerösteten Walnüssen mit Fruchtebrot

oder

Ganache von der Haselnuss mit Ingwereis
Himbeeren und karamellisierter Blätterteig

€ 42,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge
Crèmesüppchen von Zitronengras mit Koriander
und gebackenem Garnelenbällchen

€ 10,00

Consommé von der Zwiebel mit geröstetem Weißbrot und Greyerzer Käse

€ 10,00

STERN*S Fischsuppe mit geröstetem Steinofenbaguette und Kräuterbutter

€ 14,00

als leichter Hauptgang € 22,00

Salat von Aubergine und Kichererbse mit Madras Curry
Papadam-Chip und Petersilien-Minzjoghurt

€ 13,00

Bunte Blattsalate mit French Dressing
eingelegte Roter Beete, Gartenkräuter und gerösteten Walnüssen

€ 13,00

als leichter Hauptgang € 18,00

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

€ 16,00

als leichter Hauptgang € 22,00

Tatar und gebeizte Tranche von der Fjordforelle mit Rote Beete-Sud
Schnittlauch-Crème und Granny Smith Apfel

€ 16,00

Club Sandwich
mit marinierter Brust vom Maishähnchen
Chicorée, knusprigem Pancetta und Wachtelei

€ 16,00

Tatar vom Rind - zum selbst Anmachen -

€ 18,00

als Hauptgang € 24,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Topfen-Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen
eingelegten Weintrauben und Walnusschaum

€ 20,00

Fisch nach Tageseinkauf
mit Auberginen-Sesamkompott
gebratenen Brokkoli und Thaicurry-Schaum

€ 28,00

Rosa gegarte Scheiben vom Kalbtafelspitz an Meerrettich-Risotto
gebratenes Lauchgemüse und Kräuter-Kartoffelsauce

€ 28,00

Ossobuco von der Färse auf Balsamico-Gemüse
gebackenen Kapern und Topfen-Gnocchi

€ 28,00

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind mit sautierten Steinpilzen
Brezelknödel und Pfefferrahmsauce

€ 32,00

Vom Grill

Filet vom Duroc - Schwein (220g)

€ 27,00

Rumpsteak (230g)

€ 33,00

Filetsteak (200g)

€ 39,00

Alle Grilladen servieren wir
mit einem Salat **oder** Balsamico-Gemüse
Steakhouse Pommes **oder** Polentastrudel
sowie Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

Käse und Desserts

Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
an Feigensenf und gerösteten Walnüssen mit Früchtebrot

€ 15,00

Citrus Crème Brûlée mit Crumble von der weißen Schokolade
Mangosalat und Joghurteis

€ 12,00

Ganache von der Haselnuss mit Ingwereis
Himbeeren und karamellisierter Blätterteig

€ 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
griechischer Joghurt, Kaffee Arabica
Ingwereis und Heidelbeersorbet

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

Sahne € 1,50