

STERN*s Menü

Tatar vom Matjesfilet mit Meerrettichcrème
Apfel-Krensalat und Röstzwiebeln

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

Rosa gegartes Lammkarree auf hausgemachter Polenta
mit ligurischem Gemüse und Zitronen-Thymianjus

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

Ragout von Grünem und Weißem Spargel
mit Topfen-Gnocchi
Onsen-Ei an Maisschaum und Bärlauch-Pesto

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

oder

Mandelküchlein mit Limonencrème
Crumble und Zitrusfrucht-Sorbet

€ 42,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit Streifen vom Räucherlachs
schwarzem Pfeffer und Croûtons

€ 10,00

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

€ 16,00

als Hauptgang € 25,00

Tatar vom Matjesfilet mit Meerrettichcrème
Apfel-Krensalat und hausgemachten Röstzwiebeln

€ 16,00

Rosa gegarte Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce
gekochtem Wachtelei, marinierten Radieschen und Brot-Chip

€ 18,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit zweierlei Spargel
gerösteten Kernen und gehobelten Pecorino

€ 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

Ragout von Grünem und Weißem Spargel
mit Topfen-Gnocchi
Onsen-Ei an Maisschaum und Bärlauch-Pesto
€ 22,00

Fangfrischer Fisch nach Tagesempfehlung in Schnittlaufsud
mit Rahm-Kohlrabi und Safrankartoffeln
€ 29,00

Knusprige Brust vom Maishähnchen
auf Sesam-Auberginenkompott mit geschmorten Karotten
scharfen Erdnüssen und Thaicurry-Schaum
€ 28,00

Rosa gegartes Lammkarree in Aromaten gebraten
auf hausgemachter Polenta
mit ligurischem Gemüse und Pesto
€ 32,00

Saltimbocca vom Kalb auf weißem Zwiebelpüree
mit hausgemachten Kartoffelkrapfen
und zweierlei gebratenem Spargel
€ 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

Grünen 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 Limonencrème
Crumble und Zitrusfrucht-Sorbet

€ 11,00

Duett von Schokolade und Kokos
mit Eis und Mousse von der Kokosnuss
und 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