

STERN*S MENÜ

Eingelegter Rollmops von der Nordseescholle mit Stracke
Cornichons und Steckrübenpüree

Crèmesüppchen von der Schwarzwurzel
mit Blutwurst-Croûtons und Trüffelschaum

Rücken vom Hirschkalb mit Steinpilzen
Rosenkohl, eingelegter Williams Birne und Kartoffelpüree

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Lauwarmer Zwetschgen-Knödel mit Briochebröseln
Haselnuss-Parfait und Zimt-Crumble

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat mit Cranberry-Honig-Dressing und eingelegtem Wurzelgemüse
Cashewkernen und mariniertem Ziegenkäse

Sous-vide gegartes Blumenkohlsteak auf Purple Curry-Püree
mit Granatapfel und Petersilien-Gremolata

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Crème Brûlée von der Mandel
mit Bratapfelragout und weißem Zimteis

€ 48,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen von der Schwarzwurzel
Blutwurst-Croûtons und Trüffelschaum

€ 11,00

STERN*S Fischsuppe
mit geröstetem Steinofenbaguette und Aioli

€ 18,00

als Hauptgang € 28,00

Eingelegter Rollmops von der Nordseescholle mit Stracke
Cornichons und Steckerübenpüree

€ 18,00

Feldsalat mit Cranberry-Honig-Dressing
eingelegtem Wurzelgemüse und Cashewkernen

€ 13,00

als leichter Hauptgang mit gebratener Entenbrust € 26,00

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

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 20,00

als Hauptgang € 27,00

STERN*S Burger
Geröstetes Sesam Bun mit Miso-Mayonnaise
gelbem Rettich und eingelegten Sojasprossen
Wahlweise mit gegrilltem Sellerie € 18,00
oder Sous-vide gegartem Schweinebauch € 23,00

Hauptgerichte

Sous-vide gegartes Blumenkohlsteak auf Purple Curry-Püree
mit Granatapfel und Petersilien-Gremolata

€ 23,00

Fisch des Tages mit hausgemachten Linguine
Petersilie, Blumenkohl und einer Estragon-Beurre Blanc

€ Tagespreis

In Nussbutter geschwenkte Quarkpizokel mit Winzer-Käseschaum
zweierlei Kürbis, Rosenkohl und Quitten-Chutney

€ 23,00

Krosser Schweinebauch vom Duroc (72°C/18 Std.)
auf Meerrettich-Rahmsauerkraut
mit gepickelten Rüben, Topfen-Pizokel und Rote Beete-Schaum

€ 28,00

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Purple Curry-Püree
Topfen-Gnocchi und geröstetem Blumenkohl

€ 34,00

Rücken vom Hirschkalb mit Steinpilzen
Rosenkohl, eingelegter Williams Birne und Kartoffelpüree

€ 38,00

Vom Grill

Filet vom Landschwein (220g)

€ 26,00

Karree vom Iberico-Schwein (300g)

€ 36,00

Rumpsteak (230g)

€ 38,00

Alle Grilladen servieren wir
mit

Marktsalat **oder** Balsamico Gemüse
Steakhouse Pommes **oder** Risolée Kartoffeln
sowie Kräuterbutter **oder** Café de Paris Jus

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker
€ 17,00

Crème Brûlée von der Mandel
mit Bratapfelragout und weißem Zimteis
€ 13,00

Lauwarmer Zwetschgen-Knödel mit Briochebröseln
Haselnuss-Parfait und Zimt-Crumble
€ 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
Weißer Zimt, Joghurt, Waldfrüchte, Tagessorbet
Erste Kugel € 3,50 - jede weitere Kugel € 3,00 - Sahne € 1,50