

Zur Lolls-Woche 2024

Enner, zwoon, dräi – Bruder Lolls

Lolls Menü

Tranche vom Zarlachs auf Kartoffel-Nussbutterstampf
mit marinierter Rote Beete, Dill und eingelegter Salatgurke

Brust und Keule von der Lolls- Gans
mit Rotkraut und Maronen
geschmelztem Kartoffelknödel und Bratapfel

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Salzkaramell-Crème Brûlée
mit marinierter Grapefruit und Walnusseis

€ 68,00

Vegetarisches Menü

Crèmesüppchen vom Kürbis
Kürbisöl-Espuma und Curry-Croûtons

Mediterranes Gemüsegratin mit Tomaten-Sugo
Basilikum-Pesto, mariniertem Rucola und Parmesan cracker

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Limoncello-Mousse mit Mandel-Crumble
Ananasragout und Kokos-Eis

€ 45,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen vom Kürbis
Kürbisöl-Espuma und Purple Curry-Croûtons
€ 11,00

STERN*S Fischsuppe
mit geröstetem Steinofenbaguette und Aioli
€ 18,00

als Hauptgang € 28,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

Terrine von der Juvenil Ferkelkeule mit Feldsalat
violetter Senf und eingelegten Rüben

€ 18,00

Tranche vom Zarlachs auf Kartoffel-Nussbutterstampf
mit marinierter Rote Beete, Dill und eingelegter Salatgurke

€ 18,00

Tatar vom Rind - zum selbst Anmachen-

€ 22,00

als Hauptgang € 28,00

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüsegratin mit Tomaten-Sugo
Basilikum-Pesto, mariniertem Rucola und Parmesanschaum

€ 23,00

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

€ Preis nach Tageseinkauf

Wiener Schnitzel vom Landschwein
auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 26,00

Gegrillte Lende vom Duroc Schwein (220g) mit Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelgratin

€ 29,00

Karree vom Iberico-Schwein mit Pfefferrahmsauce und Brokkoli
Balsamico-Zwiebelpüree, Petersilien-Gnocchi und Kartoffelknusper

€ 35,00

Gegrilltes Rumpsteak (230g) mit Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelgratin

€ 38,00

Brust und Keule von der Lolls-Gans
mit Rotkraut, geschmelztem Kartoffelknödel und Bratapfel

€ 42,00

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Früchtebrot

€ 17,00

STERN*S Eisbecher
mit eingelegten Herzkirschen, Schokoladen-Eis
Crumble und Chantilly-Crème

€ 11,50

Salzkaramell-Crème Brûlée
mit marinierter Grapefruit und Walnusseis

€ 13,00

Limoncello-Mousse mit Mandel-Crumble
Ananasragout und Kokos-Eis

€ 13,00

Etwas Kleines

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

€ 7,50

**Vom 27.10.2024 bis zum Frühjahr 2025
ist STERN*S RESTAURANT
Sonntagabend und Montagmittag geschlossen!**