

STERN*S MENÜ

Onsen Ei [62°C/1.Std] mit Tatar von Pilzen
Puntarelle, Gartenkräuter und Kartoffelschaum

Stern*s Fischsuppe
geröstetes Steinofen-Baguette und Sauce Rouille

Rücken und geschmorte Schulter
vom Salzwiesen Lamm mit Thymianjus
Ratatouille und Bärlauch-Gnocchi

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Schnitte, Eis und Espuma
von der dunklen Valrhona-Schokolade

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Geflämmtter Ziegenkäse mit altem Balsamico
Feige, Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette

Porto Bello Pilz mit Gemüsejus
weißem Bohnen-Püree, Tomaten-Chili-Salsa
und gerösteten Erdnüssen

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

oder

Crème Brûlée von Zitronenthymian
mit Emulsion von exotischen Früchten und Ananas-Sorbet

€ 46,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen vom Bärlauch
mit Tomaten-Chili-Salsa und rosa Pfeffer

€ 10,50

Karotten-Ingwer Suppe mit Orangenschäum
und mariniertem Wurzelgemüse

€ 10,50

STERN*S Fischsuppe mit geröstetem Steinofen-Baguette
und Sauce Rouille

€ 18,00

als Hauptgang € 26,00

Geflämmt Ziegenkäse mit altem Balsamico
Feige, Feldsalat und Walnuss-Vinaigrette

€ 17,00

Onsen Ei [62°C/1.Std] mit Tatar von Pilzen
Puntarelle, Gartenkräuter und Kartoffelschaum

€ 17,00

Gebeiztes und geräuchertes Filet vom Wildlachs
mit Vichyssoise, Lauchstroh und Schnittlauch-Öl

€ 18,00

STERN*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 17,00

als leichter Hauptgang € 23,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 19,50

als Hauptgang € 26,50

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Onsen-Ei [62°C/1Std.]
geröstetem Blumenkohl und Zitronenschaum

€ 22,00

Porto Bello Pilz mit Gemüsejus und weißem Bohnen-Püree
Tomaten-Chili-Salsa und gerösteten Erdnüssen

€ 24,00

Fisch des Tages mit Safranrisotto
gebratenem grünen Spargel und Fenchelschaum

€ 33,00

Gefüllte Poulardenbrust mit Pfefferrahmsauce
Karotten-Püree und buntes Gemüse

€ 29,00

Sous vide gegarter Schweinebauch mit BBQ-Jus und Salzpflaume
Fenchelpüree und gepuffte Schweineschwarte

€ 29,50

Rücken und geschmorte Schulter
vom Salzwiesen Lamm mit Thymianjus
Ratatouille und Bärlauch-Gnocchi

€ 38,00

Vom Grill

Jungschweinmedaillons (220g)

€ 29,00

Rumpsteak (230g)

€ 36,00

Filetsteak (200g)

€ 42,00

Alle Grilladen servieren wir mit
einem Marktsalat **oder** Ratatouille
Steak-House-Pommes **oder** Bärlauch-Gnocchi
sowie Pfefferrahmsauce **oder** hausgemachter Kräuterbutter

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 16,00

Crème Brûlée vom Zitronenthymian
mit Emulsion von exotischen Früchten und Ananas-Sorbet

€ 13,00

Schnitte, Eis und Espuma
von der dunklen Valrhona Schokolade

€ 13,00

STERN*S Dessertvariation

€ 16,00

Etwas Kleines

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

€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao,
Walnuss, Mango, Waldfrucht, Ananas- und Tagessorbet

Erste Kugel € 3,50 - jede weitere € 3,00

Portion Sahne € 1,80

Sehr geehrte Gäste,
wir möchten Sie auf folgendes hinweisen:

In allen Speisen können sich
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bzw. Allergene befinden.
Im Folgenden sind diese für Sie aufgelistet:

Ausweisungspflichtige Allergene

Eier
Milch und Milchprodukte
Glutenhaltiges Getreide
Erdnüsse
Schalenfrüchte
Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen
Sesamsamen
Soja
Sellerie
Senf
Fisch
Krebstiere
Weichtiere/Mollusken

Zusatzstoffe, bzw. Behandlungen

geschwefelt
geschwärzt
gewachst
Farbstoff
Koffein
Chinin
Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker
Phosphat
Milcheiweiß
Süßungsmittel
Phenylalaninquellen
Taurin
Nitritpökelsalz

Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.