

### STERN\*S Mittagsmenü

Bunte Blattsalate mit Kräuter-Joghurtdressing

**oder**

Crèmesüppchen vom Bärlauch  
mit Buttermilchschaum und rosa Pfeffer

\*\*\*

Filetspitzen vom Landschwein mit Bandnudeln  
glasiertes Frühlingsgemüse und Dijon-Senfsauce

**oder**

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

\*\*\*

Stern\*s kleine süße Überraschung

€ 35,00

### STERN\*S Mittagskarte

Crèmesüppchen vom Bärlauch  
mit Buttermilchschaum und rosa Pfeffer

€ 9,00

\*\*\*

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

€ 17,00

\*\*\*

Bunte Blattsalate mit Kräuter-Joghurtdressing  
eingelegtem Gemüse, gekochtem Landei und Kartoffelknusper

€ 14,00

als leichter Hauptgang € 20,00

\*\*\*

STERN\*S Ceasar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing  
Cashew-Kernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 17,00

als leichter Hauptgang € 23,00

\*\*\*

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

€ 22,00

Matjes mit Frankfurter Grüner Soße  
Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat

€ 17,00

\*\*\*

Backfisch mit hausgemachter Remoulade  
Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat

€ 19,00

\*\*\*

Gebratene Kalbsleber an glasierten Apfelspalten  
mit Kartoffel-Nussbutter-Stampf und Röstzwiebeln

€ 26,00

\*\*\*

Filetspitzen vom Landschwein mit Bandnudeln  
glasiertes Frühlingsgemüse und Dijon-Senfsoße

€ 27,00

### STERN\*S Süßigkeiten

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

€ 13,00

\*\*\*

STERN\*S kleine süße Überraschung

€ 9,50

### Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder karibisches Kakao-Eis  
mit heißem Espresso übergossen

€ 7,50

### Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao,  
Walnuss, Mango, Waldfrucht, Ananas- und Tagessorbet  
Erste Kugel € 3,50 - jede weitere Kugel € 3,00

Portion Sahne € 1,80