

## Festspiel-Menü

BBQ vom Wildlachs mit geröstetem Blumenkohl  
geräuchertem Paprika-Chutney, Avocado und knusprigen Aromaten

\*\*\*

Karree vom Duroc-Schwein mit Schalottenjus  
Rosmarin-Polenta, eingelegter Portwein-Feige  
gebratenen Pfifferlingen und Frühlingslauch

\*\*\*

Hannchen Jensen im Glas mit Stachelbeeren  
Mandel-Baiser und Mandarinsorbet

€ 58,00

## Vegetarisches Menü

Crèmesüppchen vom Stangenspargel  
mit Basilikum-Pesto und Tomatenconfit

\*\*\*

Curry von der Süßkartoffel mit buntem Reis  
gepickeltem Kohlrabi, Sesam und Avocado

\*\*\*

Sauerrahm-Crème Brûlée  
mit marinierten Erdbeeren und Vanille Eis

€ 46,00

Suppen, Vorspeisen und kalte Hauptgänge

Gazpacho Andaluz mit Mandelschaum  
Olivenöl und gerösteter Paprika

€ 11,00

\*\*\*

Crèmesüppchen vom Stangenspargel  
mit Basilikum-Pesto und Tomatenconfit

€ 11,00

\*\*\*

Sommerliche Blattsalate mit French Dressing  
gebratene Garnelen, Aioli, Kerne  
Croûtons und Gartenkräutern

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 26,00

\*\*\*

STERN\*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing  
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 18,00

als leichter Hauptgang € 24,00

\*\*\*

BBQ vom Wildlachs mit geröstetem Blumenkohl  
geräuchertem Paprika-Chutney, Avocado und knusprigen Aromaten

€ 18,00

\*\*\*

Tatar vom hessischen Weideochsen - angemacht -  
mit Roggenbrot

€ 27,00

STERN\*S Festspielvariation

BBQ vom Wildlachs mit geröstetem Blumenkohl, Paprika und Avocado  
2 gebratene Garnelen mit Aioli

Tatar mit Pumpernickel, Wachtelei und Crème fraîche  
Steinofenbaguette und Salatbouquet

€ 32,00

### Hauptgänge

Kräuter-Risotto mit eingelegtem Spargel und Tomaten-Chutney  
Landei-Schnittlauch-Vinaigrette, Kartoffelstroh und Parmesanschaum  
€ 23,00  
\*\*\*

Curry von der Süßkartoffel mit buntem Reis  
gepickeltem Kohlrabi, Sesam und Avocado  
€ 23,00 - wahlweise mit 3 Garnelen € 35,00  
\*\*\*

Filet vom Flusszander mit Risotto und Tomatenconfit  
Lauchzwiebeln und Grana Padano-Schaum  
€ 34,00  
\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Rahmspitzkohl  
Basilikum-Pesto, Mandelbällchen und Madeirarahm  
€ 29,00  
\*\*\*

Königinnen Pastete mit Kalbsblankett  
junge Erbsen, Zuckerschotten und gebratenen Pfifferlingen  
€ 29,00  
\*\*\*

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Selleriepüree  
rotes Zwiebelconfit, Frühlingslauch und Kartoffelknusper  
€ 33,00  
\*\*\*

Karree vom Duroc-Schwein mit Schalottenjus und Rosmarin-Polenta  
eingelegter Portwein-Feige, gebratenen Pfifferlingen und Frühlingslauch  
€ 35,00

### Vom Grill

Maishähnchenbrust  
€ 29,00  
\*\*\*

Jungschweinfilet (220g)  
€ 29,00  
\*\*\*

Karree vom Duroc Schwein  
€ 32,00  
\*\*\*

Rumpsteak vom Rind (230g)  
€ 36,00

Alle Fleischgrilladen servieren wir mit Speckbohnen, Kartoffelecken  
sowie Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter  
mit sautierten Pfifferlingen 200 gr. € 14,00

## Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
mit Feigensenf und Brot vom Landbäcker  
€ 17,00

\*\*\*

Hannchen Jensen im Glas mit Stachelbeeren  
Mandel-Baiser und Mandarinsorbet  
€ 13,00

\*\*\*

Sauerrahm-Crème Brûlée  
mit marinierten Erdbeeren und Vanille-Eis  
€ 13,00

\*\*\*

Stern\*s Dessertvariation  
€ 17,00

## Etwas kleines im Glas

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis  
mit einem Espresso übergossen  
€ 7,50

## Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, karibischer Kakao  
Mango, Joghurt, Mandarinsorbet, Tagessorbet

Erste Kugel € 3,50 - jede weitere € 3,00  
Sahne € 1,80

Sehr geehrte Gäste,

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.