STERN*S Herbst Menü

Feldsalat in Walnuss-Dressing
mit altem Balsamico, gerösteten Kernen, knusprigen Croûtons
Serrano Schinken und eingelegtem Kürbis

***

Geschmortes Ochsenbäckchen in Ingwer-Jus
mit Kürbiskraut und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

***

Pochierte Williams-Christbirne mit Vanillecrème im Buttersablé
mit gehobelten Mandeln und Haselnuss-Eis

69,00

Vegetarisches Menü

Crèmesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons

***

Hausgemachte Kartoffel-Quark-Gnocchi mit Waldpilzschaum
gebratenen heimischen Steinpilzen, Ofenkürbis
und gehobeltem Greyerzer Käse

***

STERN*S Zwetschgenröster
mit Mürbeteig-Crumble und Vanille-Eis

49,00

Vorspeisen und leichte Hautgänge

Crèmesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons
12,00
***

Tranche vom gebeiztem Fjordlachs mit Rote Beete-Salat
Meerrettich, Himbeerknusper, Forellenkaviar
und lauwarmen Stampfkartoffeln
21,00
***

Feldsalat in Walnuss-Dressing
mit altem Balsamico, gerösteten Kernen, knusprigen Croûtons
Serrano Schinken und eingelegtem Kürbis
14,00
als leichter Hauptgang 20,00
***

-STERN*S Caesar Salat-
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
18,00
als leichter Hauptgang 24,00
***

Zwei kleine Keulchen vom Juvenil Ferkel mit Malzbiersauce
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
26,00
***

Tatar vom hessischen Weideochsen - angemacht -
mit Brot vom Landbäcker
als Vorspeise 22,00 (120g)
als Hauptgang 30,00 (180g)

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffel-Quark-Gnocchi mit Waldpilzschaum
gebratenen heimischen Steinpilzen, Ofenkürbis
und gehobeltem Greyerzer Käse
27,00
***

Gebratenes Filet vom Zander an Verjus-Schaum und Schnittlauch
mit Riesling-Rahmkraut, eingelegten Muskat-Trauben
und Kartoffelpüree
33,00
***

Geschmortes Ochsenbäckchen in Ingwer-Jus mit Kürbiskraut
und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi
32,00
***

Boeuf Bourguignon in Portweinjus
mit Speck, Perlzwiebeln, Champignons und Butterspätzle
34,00
***

„Halbe Bauernente“
mit Rotkraut, geschmelzten Kartoffelknödeln und Maronen
42,00

Vom Grill

Lende vom Strohschwein (220g)
32,00
***
Rumpsteak (230g)
39,00
***
Rückenkotelette vom Strohschwein (200g)
33,00

Die Grillarden servieren wir Ihnen wahlweise
mit Pfefferrahmsauce **oder** Kräuterbutter
herbstlichen Blattsalat und Steakhouse Pommes

Käse und Desserts

Französische Käsespezialitäten
mit Feigensenf und Früchtebrot
17,00

***

STERN*S Zwetschgenröster
mit Mürbeteig-Crumble und Vanille-Eis
12,00

***

Pochierte Williams-Christbirne mit Vanillecrème im Buttersablé
mit gehobelten Mandeln und Haselnuss-Eis
15,00

***

-ETWAS KLEINES-

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis
mit einem Espresso übergossen
8,00

Unsere hausgemachten Eis- und Sorbet-Sorten

Bourbon Vanille, karibischer Kakao, Joghurteis
Haselnusseis und Waldfruchtsorbet

Erste Kugel 3,50 und jede weitere Kugel 3,00

Portion Sahne 1,50