

## Stern\*s Menü

Saibling in Nussbutter gebraten mit Rahmgurkensalat  
eingelegter Rote Bete  
Kopfsalatherzen und Schnittlauch-Sauerrahmcrème

\*\*\*

Crèmesuppe von jungen Erbsen  
mit Shrimps und Minze

\*\*\*

Zweierlei vom Simmentaler Rind  
mit Selleriepüree  
Pfifferlingen und Kartoffel-Nussbutterstampf

\*\*\*

Topfenmousse mit Erdbeer-Rhabarberragout  
und Joghurteis

€ 54,00

## Vegetarisches Menü

Salat von bunten Tomaten und Wassermelone  
mit Majoran und Büffelmozzarella

\*\*\*

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen  
Gartenkräutern und Pfaffenberger

\*\*\*

Rohmilchkäseauswahl  
mit Meckerfritze Ziegenkäse  
und vom Biobetrieb Kirchhof aus Oberellenbach:  
Bauerncamembert, Pfaffenberger, Kerntaler und Butterknüller  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille  
mit Beerenragout und Mango-Passionsfruchteis

€ 39,50

## Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesuppe von jungen Erbsen  
mit Shrimps und Minze  
€ 8,80

\*\*\*

Hummersuppe mit Basilikumravioli  
und Tomaten  
€ 10,80  
als leichter Hauptgang € 19,80

\*\*\*

Bioblattsalate in Parmesandressing mit Cashewkernen  
Croûtons und Ei  
€ 9,80  
als leichter Hauptgang € 11,80

\*\*\*

Salat von bunten Tomaten und Wassermelone  
mit Majoran und Büffelmozzarella  
€ 10,80  
als leichter Hauptgang € 14,80

\*\*\*

Saibling in Nussbutter gebraten mit Rahmgurkensalat  
eingelegter Rote Bete  
Kopfsalatherzen und Schnittlauch-Sauerrahmcrème  
€ 14,80

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz - kalt serviert -  
mit Bärlauchpesto  
grünem Spargel und Pfifferlingen  
€ 14,80  
als leichter Hauptgang € 18,80

\*\*\*

Tatar vom Hessischen Weideochsen  
mit Landbrot  
€ 14,80  
als leichter Hauptgang € 18,80

### Fischgerichte

Gebratener Saibling mit Basilikumsauce  
Safranrisotto  
wildem Brokkoli und getrockneten Tomaten  
€ 21,80

\*\*\*

Kabeljaurücken im Rieslingsud  
mit Kapern-Sardellenspinat und Gnocchi  
€ 22,80

### Fleischgerichte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren  
Bratkartoffeln und kleinem Salat  
€ 21,80

\*\*\*

Zweierlei vom Simmentaler Rind  
mit Selleriepüree  
Pfifferlingen und Kartoffel-Nussbutterstampf  
€ 26,80

\*\*\*

Filetspitzen von Rind und Schwein in Madeirarahm  
mit geschmortem Wurzelgemüse und Tagliatelle  
€ 28,80

### Vegetarisch

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen  
Gartenkräutern und Pfaffenberger  
€ 17,80

## Vom Grill

### Medaillons

vom Hessischen Jungschweinfilet (220 g)

€ 19,80

\*\*\*

### Porterhouse-Steak

vom Kraichgauer Hausschwein (500 g)

€ 27,80

\*\*\*

### Rumpsteak

vom Simmentaler Rind (250 g)

€ 26,80

\*\*\*

### Filetsteak

vom Simmentaler Rind (220 g)

€ 33,80

\*\*\*

### Dry Age Rib Eye

vom Simmentaler Rind (330 g)

€ 39,80

Alle Grilladen servieren wir mit  
einem Salat oder Ofengemüse  
und Bratkartoffeln oder Löffel-Pommes frites  
sowie wahlweise  
Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter

Simmentaler Rindfleisch stammt ursprünglich aus dem Simmental im Berner Oberland in der Schweiz und ist auch unter der Bezeichnung Fleckvieh bekannt. Das Fleisch der Tiere ist nicht nur unglaublich zart und sehr saftig, sondern außerdem sehr aromatisch und würzig. Unser Simmentaler Rindfleisch beziehen wir vom Metzger Glasstätter aus Völkersbach im Schwarzwald. Die Tiere kommen von kleinen Höfen von der Schwäbischen Alb.

## Desserts und Käse

Rohmilchkäseauswahl  
vom Biobetrieb Kirchhof aus Oberellenbach:  
Bauerncamembert, Pfaffenberger und Kerntaler  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker  
€ 13,80

\*\*\*

Topfenmousse mit Erdbeer-Rhabarberragout  
und Joghurteis  
€ 9,80

\*\*\*

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille  
mit Beerenragout  
und Mango-Passionsfruchteis  
€ 9,80

\*\*\*

Stern\*s süße Kleinigkeiten  
€ 10,80

## Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis  
mit einem Espresso übergossen  
€ 5,80

Unsere hausgemachten Eissorten  
Bourbon Vanille, Karibischer Kakao  
Mango-Passionsfrucht, Heidelbeere  
Pistazie, Joghurt  
Kugel € 2,80      Sahne € 1,50

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.