STERN*S Mittagsmenü

Petersilienwurzelsüppchen mit Apfelweinschaum und Croûtons

***

Coq au Vin Rouge vom Maishähnchen mit Kartoffelstampf
gebratenen Waldpilzen, Preiselbeeren und Rotkohlsalat

oder

In Butter gegarter Blumenkohl mit Miso-Hollandaise, gehacktem Landei
Schnittlauch, Butter-Knusper und frittierten Kapern

***

Cheesecake-Crème mit Heidelbeerragout
Mürbeteig-Crumble und Vanilleeis

42,00

STERN*S Mittagsgerichte

Petersilienwurzelschaumsüppchen
mit Apfelweinschaum und Croûtons
12,00
***

Bunte Blatt- und Bittersalate in Walnuss-Dressing
mit Apfel-Senf-Chutney und Croûtons
als Vorspeise 14,00
als leichter Hauptgang 20,00
oder wahlweise mit 5 sautierten Garnelen 36,00
***

-STERN*S Caesar Salat-
Romanasalatherzen mit Parmesan-Dressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
24,00
als Vorspeise 18,00

STERN*S lauwarmer Kartoffelsalat wahlweise mit
Backhendl - Knusprig gebackene Hühnchenkeule und Preiselbeeren
22,00
oder
Kabeljaufilet im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare
24,00
***

In Butter gegarter Blumenkohl mit Miso-Hollandaise, gehacktem Landei
Schnittlauch, Butter-Knusper und frittierten Kapern
26,00
***

Coq au Vin Rouge Maishähnchen mit Kartoffelstampf
gebratenen Waldpilzen, Preiselbeeren und Rotkohlsalat
28,00
***

Rinderroulade Hausfrauen Art gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
30,00

Süßigkeiten zum Schluss

Cheesecake-Crème mit Heidelbeerragout
Mürbeteig-Crumble und Vanilleeis
14,00

Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder karibisches Kakao-Eis
mit heißem 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