

## STERN\*S MENÜ

Terrine und Tatar vom Matjes mit Pumpernickel  
Meerrettichschaum und Röstzwiebeln

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen mit Kernen und Öl

\*\*\*

Rücken und Bäckchen vom Iberico Schwein  
mit Kartoffel-Steckrübenstampf  
Pancetta und einer Schalottenjus

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen  
Zornickel bunter Pfeffer, Nordstern Honig-Rosmarin  
und Bauckhof Bockshornklee und Kräuter  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Mohnmousse mit eingelegten Kirschen  
Mandelcrumble und Kaffeeis

€ 62,00

## Vegetarisches Menü

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Preiselbeeren  
gerösteten Haselnüssen und Croutons

\*\*\*

Cremiges Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen  
Apfel, Kürbiskernen und Sellerieschaum

\*\*\*

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchshöfen  
Zornickel bunter Pfeffer, Nordstern Honig-Rosmarin  
und Bauckhof Bockshornklee und Kräuter  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

**oder**

Crème Brûlée von Kardamom und Matcha  
mit Zimtcrumble und Ingwer-Milcheis

€ 37,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Kürbiscremesüppchen mit Kernen und Öl

€ 8,80

\*\*\*

Consommé vom Rind mit Grießknödeln

Flädle und bunter Gemüseeinlage

€ 9,80

\*\*\*

STERN\*S Fischsuppe mit geröstetem Tomatenbrot

€ 13,80

als Hauptgang € 22,80

\*\*\*

STERN\*S Caesar Salat

Romanasalatherzen mit Parmesandressing

Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 14,80

als leichter Hauptgang € 19,80

\*\*\*

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Preiselbeeren

gerösteten Haselnüssen und Croûtons

€ 10,80

als leichter Hauptgang € 15,80

\*\*\*

Terrine und Tatar vom Matjes mit Pumpernickel

Meerrettichschaum und Röstzwiebeln

€ 14,80

\*\*\*

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-

€ 17,80

als Hauptgang € 22,80

\*\*\*

Rosa gegarte Kalbshüfte mit Ofenkürbis

mariniertem Fetakäse und hausgemachtem Quittenchutney

€ 15,80

\*\*\*

„Himmel und Äd“

Gebratene Blutwurst mit gebackenen Zwiebeln

Nussbutter-Kartoffelstampf und Apfelragout

€ 14,80

Als Hauptgang € 19,80

## Hauptgerichte

Cremiges Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen  
Apfel, Kürbiskernen und Sellerieschaum  
€ 19,80

\*\*\*

Gebrautes Zanderfilet mit Spitzkohl-Linsengemüse  
knusprigen Bratkartoffeln und Dijon-Senfsoße  
€ 26,80

\*\*\*

Rücken und Bäckchen vom Iberico Schwein  
mit Kartoffel-Steckrübenstampf  
Pancetta und einer Schalottenjus  
€ 26,80

\*\*\*

Sauerbraten vom Hirsch mit Rahmwirsing  
hausgemachten Haselnuss-Spätzle und eingelegten Cranberries  
€ 26,80

\*\*\*

Krosse halbe Bauernente  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
€ 28,80

## Vom Grill

Jungschweinmedaillons (220g)

€ 24,80

\*\*\*

Rumpsteak (230g)

€ 31,80

\*\*\*

Filetsteak (200g)

€ 37,80

Alle Grilladen servieren wir mit  
einem Salat **oder** herbstlichem Ofengemüse  
Steak-House-Pommes **oder** Bratkartoffeln  
sowie Pfefferrahmsauce **oder** hausgemachter Tomatenbutter

Argentinisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf mit stets gleichbleibender Qualität.

Wichtigster Vertreter ist das argentinische Black Angus Rind.

Die für ihr hochwertiges Fleisch bekannten argentinischen Black Angus Rinder leben von Geburt an in vollkommener Freiheit in der Pampa Argentiniens.

In Herden ziehen sie entlang der saftigen und nahrhaften Grassteppen.

Die viele Bewegung, die milden Klimaverhältnisse und die natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches.

Ursprünglich kommen die hornlosen Angus Rinder aus der gleichnamigen Provinz Schottlands.

Ihr eindeutiges Hauptkennungsmerkmal ist ihre schwarze Farbe.

## Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den FuchsHöfen  
Zornickel bunter Pfeffer, Nordstern Honig-Rosmarin  
und Bauckhof Bockshornklee und Kräuter  
dazu Feigensenf und Brot vom Landbäcker

€ 14,80

\*\*\*

Crème Brûlée von Kardamom und Matcha  
mit Zimtcrumble und Ingwer-Milcheis

€ 9,80

\*\*\*

Mohnmousse mit eingelegten Kirschen  
Mandelcrumble und Kaffeeis

€ 10,80

\*\*\*

STERN\*S Dessertvariation

€ 13,80

## Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis  
mit einem Espresso übergossen

€ 6,80

### Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao  
Birnsorbet, Ingwer-Milcheis  
Kaffee, Walnuss

Erste Kugel € 3,00 - jede weitere € 2,50

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.