

STERN*S MENÜ

Hausgeräucherter Zarlachs mit Tomaten-Chilissalat
Artischocken und Safranmayonnaise

Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons
und Kräuter-Crème fraîche

Zweierlei vom Lamm

Rosa gebratenes Karree und geschmorte Schulter
mit Fregola Sarda, Spitzpaprika, Minimaïs
Saubohnen und mediterraner Jus

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs-Höfen
Ziegenamembert-Kräuter, Schweizer Bergkäse Viamala
Schabzigerkleekäse und provenzalischer Frischkäse „Kuno“
dazu Feigensenf und geröstetes Früchtebrot

oder

Joghurt-Honigmousse mit Ingwercrumble
Rhabarberagout und Granny Smith-Sorbet

€ 63,00

Vegetarisches Menü

Bunte Bio-Blattsalate mit Orangen-Joghurt-Kräuter dressing
mariniertem Feta und Taggiasca-Oliven

Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit buntem Leipziger Allerlei
Belper Knolle und Sellerieschaum

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen
Ziegenamembert-Kräuter, Schweizer Bergkäse Viamala
Schabzigerkleekäse und provenzalischer Frischkäse „Kuno“
dazu Feigensenf und geröstetes Früchtebrot

oder

Crème Brûlée von der Espresso Bohne mit Cassis coulis
Orangenblütenschaum und Bourbon-Vanilleeis

€ 38,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge
Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons
und Kräuter-Crème fraîche

€ 9,80

Blumenkohlschaumsüppchen mit einem Blutwurst-Ravioli
Röstzwiebeln und Apfel

€ 10,80

STERN*S Fischsuppe
mit geröstetem Steinofenbaguette und Aioli

€ 14,80

als Hauptgang € 23,80

Hausgeräucherter Zarlachs mit Tomaten-Chilissalat
Artischocken und Safranmayonnaise

€ 15,80

Tafelspitzsülze im Glas mit Frankfurter Grüner Soße
Blumenkohl und Kartoffelcrunch

€ 14,80

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen

€ 14,80

als leichter Hauptgang € 19,80

Bunte Bio-Blattsalate mit Orangen-Joghurt-Kräuter dressing
mariniertem Feta und Taggiasca-Oliven

€ 12,80

als leichter Hauptgang € 17,80

Tatar vom Rind - zum selbst Anmachen -

€ 18,80

als Hauptgang € 23,80

Hauptgerichte

Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit buntem Leipziger Allerlei
Belper Knolle und Sellerieschaum
€ 20,80

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Schaum vom Silvaner Winzersekt
buntem Leipziger Allerlei und Bärlauchgnocchi
€ 27,80

Confiertes Schwarzfederhuhn mit Lauch-Speckrisotto
grünem Spargel und Madeirarahmsoße
€ 27,80

Sous-vide gegarter Schweinebauch
mit Süßkartoffelpüree und einer Soja-Ingwerjus
wildem Brokkoli und Austernpilzen
€ 26,80

Zweierlei vom Lamm
Rosa gebratenes Karree und geschmorte Schulter
mit Fregola Sarda, Spitzpaprika, Minimais
Saubohnen und mediterraner Jus
€ 34,80

Vom Grill

Jungschweinmedaillons (220g)

€ 25,80

Rumpsteak vom Black Angus (230g)

€ 32,80

Filetsteak vom Black Angus (200g)

€ 37,80

Alle Grilladen servieren wir
mit
einem Salat **oder** gegrilltem grünem Spargel

Kartoffel-Mais Pommes
oder
lauwarmem Kartoffel-Schnittlauchsalat und Crème Fraîche
sowie Pfefferrahmsauce **oder** hausgemachter Kräuterbutter

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 Fuchs Höfen
Ziegencamembert-Kräuter, Schweizer Bergkäse Viamala
Schabzigerklee Käse und provenzalischer Frischkäse „Kuno“
dazu Feigensenf und geröstetes Früchtebrot

€ 14,80

Crème Brûlée von der Espressobohne mit Cassisoulis
Orangenblütenschaum und Bourbon-Vanilleeis

€ 9,80

Joghurt-Honigmousse mit Ingwercrumble
Rhabarberragout und Granny Smith-Sorbet

€ 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
Mango, Griechischer Joghurt, Kaffee Arabica
Granny Smith Sorbet

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.