

## HERBST MENÜ

Feldsalat mit Speck und Croutons

\*

Confierte Gänsekeule an Rotkohl,  
Maronen und Kartoffelknödel

\*

Apfel Tarte  
mit Walnuss-Eis und Ahornsirup

Menü 40 €

## VORSPEISEN

Gemischter Salat  
mit Honig-Senf-Dressing

5,50 €

Rote Bete Carpaccio Birne und Ziegenkäse

8,50 €

Feldsalat mit Speck und Croutons

7,50 €

Haugebeizter Lachs an Meerrettichcreme,  
Gurke und Radieschen

10,50 €

## SUPPEN

Maronen Süppchen mit Zimtcroustons

7,50 €

Kürbis-Curry-Süppchen mit eingelegtem  
Ingwer und Riesengarnele

9,50 €

## HAUPTGERICHTE

### HERZHAFT

Bäckchen vom Iberico Schwein  
an Steinpilzen und Wirsing Risotto 21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
an Kartoffel-Gurkensalat 19,50 €

Wildschweinkeule sanft geschmort  
an Wachholderrahmsauce, Rosenkohl  
und Spätzle 19,50 €

Confierte Gänsekeule an Rotkohl,  
Maronen und Kartoffelknödel 24,50 €

Rumpsteak mit Steinpilzkruste  
an Rotweinschalotten Sauce, Sellerie Püree  
und Kartoffel Quiche 23,50 €

### FISCH

Filet vom Zander  
an Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut 22,50 €

Filet vom Wolfsbarsch  
an Linsen-Gemüse-Curry 22,50 €

### BURGER

„SternBurger“  
vom Rind mit Bergkäse und roten Zwiebeln  
dazu Rosmarinkartoffeln und Schmand 16,50 €

„Veggie-Burger“  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten,  
Honigsenf sauce und Rucola  
dazu Rosmarinkartoffeln  
und Kräuter Schmand 14,50 €

### FLEISCHLOS

Ravioli von Steinpilzen und Trüffel  
mit Spinat und Risotto 17,50 €

Linsen-Gemüse-Curry  
mit gebackenem Sellerie 15,50 €