

WINTER MENÜ

Feldsalat mit Ziegenkäsepralinen
und Granatapfelkernen

*

Spinatsüppchen mit Roquefort

*

Lammrücken mit Kräuterkruste
an Rosmarinjus, Peperonata
und Kartoffelgratin

*

Apfeltarte mit Walnuss Eis
und Ahornsirup

Menü komplett für 49€

Menü ohne Vorspeise mit Suppe 39€

Passende Weinreise dazu?

3x 0,1l 13,50 €

4x 0,1l 16,50 €

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing 5,50 €

Feldsalat mit Ziegenkäsepralinen
und Granatapfelkernen 9,50 €

Tatar vom Rind an Estragon-Mayo,
Pumpernickel und Kapern 13,50€

SUPPEN

Spinatsüppchen mit Roquefort 7,50 €

Ochsenschwanzsuppe
mit gebackener Praline und Estragon-Mayo 7,50 €

HAUPTGERICHTE

HERZHAFT

Lammrücken mit Kräuterkruste
an Rosmarin-Jus, Peperonata
und Kartoffelgratin 26,50€

„Zwiebelrostbraten“
Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Bohnen und Rosmarinkartoffeln 23,50€

Rinderroulade
an Rotkraut und Kartoffelknödel 19,50€

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

Cordon Bleu vom Schwein
an Rahmwirsing und Bratkartoffeln 16,50€

FISCH

Filet vom Zander
an Petersilien-Risotto und Wirsing 21,50€

Pasta in Petersilien Pesto mit gebratenen
Riesengarnelen, Knoblauch
und Kirschtomaten 18,50€

BURGER

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

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

FLEISCHLOS

Cous Cous mit Datteln und Walnüssen
mit Petersilien Pesto
und Ziegenkäse mit Honig gratiniert 15,50 €

Petersilien-Risotto
mit Wirsing und pochiertem Ei 15,50 €