

SOMMER MENÜ

Tomate mit Büffelmozzarella,
Basilikum und Balsamico Vinaigrette

Kaltes Gurkensüppchen
mit Minze-Joghurt und Riesengarnele

„Saltimbocca“
Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken
an Kartoffelnocken und Blattspinat

Mousse von weißer Schokolade
an Mandelbiskuit und Aprikosen

Menü ohne Vorspeise 40 €
Menü komplett 50 €

Passende Weinreise dazu?

3x0,1 l 14,-€

4x0,1 l 18,-€

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing 6,50 €

Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum
und Balsamico Vinaigrette 10,50 €

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl,
Balsamico, Rucola und Parmesan 13,50 €

SUPPEN

Spargelcremesüppchen
mit eigener Einlage 6,50 €

Kalte Gurkensuppe mit Minze-Joghurt
und Riesengarnele 9,50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rumpsteak an gegrillter Paprika,
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln 24,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
an Pfefferrahmsauce, gegrilltem Broccoli
und Kartoffelgratin 19,50 €

„Wiener Schnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel
an Kartoffel-Gurkensalat 20,50 €

Carree vom Iberico an Portweinjus,
einem Ragout von Spargel und Kirschtomaten
und Petersilien Risotto 24,50 €

Blattsalate mariniert in Honig-Senfdressing
mit gebratenen Rindfleischstreifen
und Austernpilzen 16,50 €

„Saltim Bocca“
Kalbfleisch mit Salbei und Parmaschinken
an Kartoffelnocken und Blattspinat 22,50 €

FISCH

Zanderfilet an Kapernbutter,
Kartoffelstampf und Gurkensalat 24,50 €

Pasta mit Riesengarnelen, Knoblauch, Pesto,
Rucola und Kirschtomaten 18,50 €

FLEISCHLOS

Auberginenlasagne mit Feta gratiniert
an Tomaten-Cous Cous 16,50 €

Petersilien Risotto mit Blattspinat
und gebackenen Austernpilzen 16,50 €

BURGER

„Stern Burger“
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€