

HERBST MENÜ

Ziegenfrischkäse mit Nüssen
an Feigen und Rucola in Honig-Senf-Dressing

Steinpilzcremesüppchen

Entenbrust an Kürbispüree, Birne
Spitzkohl und Salbeijus

Lauwarme Apfeltarte
mit Walnuss-Eis und Ahornsirup

Menü ohne Vorspeise 40 €

Menü komplett 51 €

Passende Weinreise dazu?

3x0,1 l 14,-€

4x0,1 l 18,-€

VORSPEISEN

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

Ziegenfrischkäse mit Nüssen an Feigen
und Rucola in Honig-Senf-Dressing 11,50 €

Feldsalat mit Himbeerdressing
und Granatapfelkernen 9,50 €

SUPPEN

Steinpilzcremesüppchen
mit Majoran Croutons 6,50 €

Zweierlei vom Ochsenchwanz
Essenz und Praline mit Petersilien-Mayo 9,50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rumpsteak an Pfefferrahmsauce,
Kartoffelgratin und gegrilltem Broccoli 24,50 €

Rinderbacke sanft geschmort
an Kartoffelstampf und Rotkraut 18,50 €

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

Tomahawksteak vom Iberico Schwein
an Steinpilz Risotto, Spinat und Portwein Jus 23,50 €

Entenbrust an Kürbispüree, Spitzkohl, Birne
und Salbei-Jus 24,50 €

Rehragout in Wachholder Rahmsauce
mit Rosenkohl und Spätzle 22,50 €

FISCH

Filet vom Kabeljau an Petersilien Risotto
und Spitzkohl 24,50 €

Pasta in Riesling Sauce
mit Gemüsestreifen und Lachstranche 21,50 €

FLEISCHLOS

Steinpilz Risotto mit Blattspinat
und Karamellisierten Zwiebeln 17,50 €

BURGER

„Kürbis Burger“
vom Rind mit Kürbis süßsauer,
Blauschimmelkäse und Walnüssen
dazu Rosmarinkartoffeln und Schmand 18,50 €

„Stern Burger“
vom Rind mit Bergkäse und roten Zwiebeln
dazu Rosmarinkartoffeln und Schmand 17,50€

„Veggie-Burger“
mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten,
Honigsenssauce und Rucola
dazu Rosmarinkartoffeln
und Kräuter Schmand 15,50€