

WINTER MENÜ

Feldsalat mariniert in Himbeerdressing
mit Granatapfel und Ziegenkäsepralinen

*

Erbsen-Minze-Süppchen
mit Cashewkernen

*

„Zweierlei vom Kalb“
Rücken mit Kräuterkruste und Bäckchen
an Selleriepüree und Kartoffelgratin

*

Pralinen Parfait
an Orange und rosa Pfeffer

Menü komplett für 53 €

Menü ohne Suppe 46 €

Passende Weinreise

4 x 0,1 l 18,- €

3 x 0,1 l 13,- €

VORSPEISEN

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

Feldsalat mariniert in Himbeerdressing
mit Granatapfel und Ziegenkäsepralinen 9,50 €

Tatar vom Rind
an Petersilien-Mayo und Feldsalat 13,50€

SUPPEN

Erbsen-Minze-Süppchen mit Cashewkernen 6,50 €

Curry-Kokos-Süppchen
mit gebackener Riesengarnele an Mango 9,50 €

HAUPTGERICHTE

HERZHAFT

„Zweierlei vom Kalb“
Kalbsrücken mit Kräuterkruste
und geschmortes Bäckchen
an Selleriepüree und Kartoffelgratin 28,50€

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln 25,50€

Schweinefilet im Speckmantel
an Backpflaumensauce, Rahm-Wirsing
und Serviettenknödel 20,50€

Wiener Schnitzel vom Kalb
an Kartoffel-Gurkensalat 21,50€

Rehragout in Wachholdersauce geschmort
mit Preiselbeere, Rosenkohl und Spätzle 23,50€

FISCH

Lachsfilet an Rahmsauerkraut
und Kartoffelstampf 24,50€

BURGER

„Stern Burger“
vom Rind mit Bergkäse und roten Zwiebeln
dazu Rosmarinkartoffeln und Schmand 18,50€

„Falafel - Burger“ mit Kirschtomaten
und Rucola in Honig-Senfsauce
dazu Rosmarinkartoffeln
und Kräuter Schmand 16,50€

FLEISCHLOS

Cous Cous mit Datteln und Walnüssen
mit Petersilien Pesto
und Ziegenkäse mit Honig gratiniert 17,50€