

WINTER MENÜ

Feldsalat mariniert in Himbeerdressing
mit Granatapfel und Ziegenkäsepralinen

*

Erbsen-Minze-Süppchen
mit Cashewkernen

*

Carrée vom Duroc Schwein
an Graupen-Gemüse Risotto
und Portwein-Jus

*

Pralinen Parfait
an Orange und rosa Pfeffer

Menü komplett für 48 €

Menü ohne Suppe 41 €

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

Maishähnchenbrust
an Kartoffelnocken mit Käse gefüllt
in Roquefort Sauce und Rucola 21,50 €

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

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

Kalbsrahmgulasch mit Kräutersaitlingen,
Mandel-Broccoli und Schupfnudeln 21,50 €

Carrée vom Duroc Schwein
an Graupen-Gemüse Risotto
und Portwein-Jus 23,50 €

FISCH

„Skrei“ Winterkabeljau
an Pasta und Spinat in Trüffelbittersauce 26,50 €

Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
an Erbsen-Risotto und Zitronensauce 23,50 €

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

Kartoffelnocken mit Käse gefüllt
mit Rucola und Kirschtomaten
in Roquefort-Sauce 16,50€

Gemüse-Curry mit Kicherbsen (vegan) 15,50 €