

SOMMERMENÜ

Rucola mariniert in Parmesandressing
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Spargelcremesüppchen
mit eigener Einlage

Caree vom Durocschwein an Zitronenkartoffeln,
grünem Spargel und Estragon-Jus

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Aprikosen und Vanilleeis

Menü ohne Suppe 42 €

Menü komplett 48 €

Passende Weinreise dazu?

3x0,1 L 14,-€

4x0,1 L 18,-€

VORSPEISEN

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

Tatar vom Kalb
an Thunfisch-Mayo und Kapern 14,50 €

Rucola mariniert in Parmesandressing
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 9,50€

SUPPEN

Spargelcremesüppchen
mit eigener Einlage 6,50 €

Bärlauch Süppchen mit Pinienkerne 6,50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Caree vom Durocschwein an grünem Spargel,
Zitronen-Kartoffeln und Estragon-Jus 24,50€

Lammrücken mit Pistazienkruste
an Portweinjus, Spargelragout
und Kartoffelgratin 28,50 €

Maishähnchenbrust an Zucchini-Risotto,
Mandeln und Gorgonzola Sauce 22,50 €

„Wiener Schnitzel“
paniertes Kalbsschnitzel
an Kartoffel-Gurkensalat 21,50 €

SPARGEL

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln 20,50 €

mit Rumpsteak 30,50 €
mit Wiener Schnitzel 27,50 €
mit Zanderfilet 31,50 €

FISCH

Kabeljau mit Salbei und Parmaschinken
an Auberginenpüree und Tomaten Cous Cous 26,50 €

Pasta mit Riesengarnelen,
Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola 19,50 €

FLEISCHLOS

Auberginenlasagne mit Feta gratiniert
an Tomaten Cous Cous 17,50 €

Zucchini-Risotto mit Kirschtomaten,
Mandeln und Gorgonzolasauce 17,50 €

BURGER

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

„Veggie-Burger“
mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten,
Honigsensauce und Rucola
dazu Rosmarinkartoffeln
und Kräuter Schmand 16,50€