

SOMMERMENÜ

Bunte Tomaten
mit Büffelmozzarella
und Basilikum

*

Rückensteak vom Durocschwein
an Pfifferlings Risotto
und gegrilltem Broccoli

*

Crème Brûlée von Lavendel
an Nektarinen und Joghurt-Eis

51,-€

Passende Weinreise dazu

3 x 0,1 l

16,50 €

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing 7,50 €

Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikum 15,50 €

Sommerliche Salate
in Himbeerdressing mariniert
mit Ziegenfrischkäsepralinen 13,50 €

SUPPEN

Pfifferlings Cremesüppchen
mit Majoran Croutons 7,50 €

Kaltes Gurkensüppchen
mit Minze Joghurt und Riesengarnele 10,50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Entrecôte mit gebratenen Pfifferlingen,
Tomatenbutter, und Rosmarinkartoffeln 29,50€

Rückensteak vom Durocschwein
an Pfifferlings Risotto und gegrilltem Broccoli 26,50€

Wiener Schnitzel vom Kalb
an Kartoffel-Gurkensalat 24,50€

Kalbsrahmgulasch mit Pfifferlingen
und hausgemachten Spätzle 24,50 €

FISCH

Lachsfilet an gegrillter Zucchini
und Tomaten Cous Cous 26,50€

Pasta mit Riesengarnelen, Knoblauch,
Kirschtomaten und Rucola 22,50 €

FLEISCHLOS

Zucchinelasagne mit Schafskäse gratiniert
an Tomaten Cous Cous 21,50 €

Pfifferlings Risotto mit gegrilltem Broccoli 20,50 €

BURGER

„Stern Burger“
Dry aged Beef mit Bergkäse, geschmorten Zwiebeln,
Rucola in Honig-Senf-Sauce,
Rosmarinkartoffeln und Schmand 20,50 €

„Caprese Burger“
Dry aged Beef mit Tomate, Büffelmozzarella
und Basilikum mit Rosmarinkartoffeln
und Kräuter Schmand 21,50 €

„Veggie Burger“
Ziegenkäse gratiniert mit Kirschtomaten
und Honig mit Rucola in Honig-Senf-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln und Kräuter Schmand 18,50 €