

HERBSTMENÜ

Herbstliche Blattsalate
in Himbeerdressing mariniert
mit Ziegenfrischkäsepralinen und Feigen

*

Entenbrust rosa gebraten an Kürbispüree,
Spitzkohl und Salbei-Jus

*

Crème Brûlée von Zartbitterschokolade
an Birnen und Vanille-Eis

52,-€

Passende Weinreise dazu

3 x 0,1 l

16,50 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Hirsch
mit Butternut-Kürbis süßsauer, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen 17,50 €

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

Herbstliche Blattsalate
in Himbeerdressing mariniert
mit Ziegenfrischkäsepralinen und Feigen 13,50 €

SUPPEN

Steinpilz Cremesüppchen
mit Majoran Croutons 7,50 €

Kürbis-Ingwersuppe
mit gebratener Riesengarnele 10,50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Entrecôte mit gebratenen Pfifferlingen,
Tomatenbutter, und Rosmarinkartoffeln 30,50 €

Rückensteak vom Durocschwein
an Pfefferrahmsauce, Spätzle
und gegrilltem Broccoli 26,50 €

Entenbrust rosa gebraten an Kürbispüree,
Spitzkohl und Salbei-Jus 27,50 €

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

FISCH

Filet vom Zander an Pasta
und Spinat in Trüffelbutter-Sauce 27,50 €

Riesengarnelen in Salbeibutter gebraten
An Steinpilz Risotto 24,50 €

FLEISCHLOS

Pasta in Trüffelbutter-Sauce mit Spinat 22,50 €

Steinpilz Risotto mit gegrilltem Broccoli 22,50 €

BURGER

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

„Kürbis Burger“
Dry aged Beef mit Kürbis süß-Sauer und
Blauschimmelkäse mit Rosmarinkartoffeln
und Kräuter Schmand 22,50 €

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