

HERBSTMENÜ

Feldsalat mariniert in Kartoffeldressing
mit Croutons

*

Wildschweinrücken an Pastinaken Püree,
Rosenkohl und Preiselbeeren Jus

*

Apfeltarte mit Walnuss Eis
und Ahornsirup

50,-€

Passende Weinreise dazu

3 x 0,1 l

16,50 €

VORSPEISEN

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

Feldsalat mariniert in Kartoffeldressing
mit Croutons 9,50 €
und Speck 11,50 €

Ziegenkäsepralinen an Feigen
und Feldsalat in Himbeerdressing 13,50 €

SUPPEN

Pastinaken Cremesüppchen
mit Petersilien Pesto 7,50 €

Maronencremesüppchen
mit Riesengarnele in Zimtbutter gebraten 10,50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Entrecôte mit geschmorten Zwiebeln
und Rosmarinkartoffeln 30,50 €

Confierte Gänsekeule
an Rotkraut, Maronen und Kartoffelknödel 33,50 €

Wildschweinrücken an Pastinaken Püree,
Rosenkohl und Preiselbeeren Jus 29,50 €

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

FISCH

Filet vom Kabeljau 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 €

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