

## WINTERMENÜ

Feldsalat  
mariniert in Kartoffeldressing  
mit Croutons

\*

Schweinefilet an Pastinaken Püree,  
Rosenkohl und Preiselbeeren Jus

\*

Apfeltarte mit Walnuss Eis  
und Ahornsirup

49,-€

Passende Weinreise dazu

3 x 0,1 l

16,50 €

## VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing 8 €

Feldsalat mariniert in Kartoffeldressing  
mit Croutons 10 €  
und Speck 12 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse,  
Birne und Walnüssen 14€

## SUPPEN

Steinpilzessenz  
mit Pfannkuchenstreifen 8 €

Maronencremesüppchen  
mit Riesengarnele in Zimtbutter gebraten 11 €

# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

„Zwiebelrostbraten“  
Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln  
und Kartoffelgratin 30 €

Schweinefilet an Pastinaken Püree,  
Rosenkohl und Preiselbeeren Jus 25 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
an Kartoffel-Gurkensalat 25 €

Kalbsrahmgulasch  
an Spätzle und Broccoli 25,-

## FISCH

Filet vom Seesaibling  
an Erbsen-Risotto und Zitronenschaum 28 €

Riesengarnelen mit Pasta, Knoblauch,  
Kirschtomaten und Rucola 26 €

## FLEISCHLOS

Quinoa Frikadelle  
an Süßkartoffelpüree und Rosenkohl 23 €

Kartoffelklößchen in Roquefortsauce  
mit Rucola, Kirschtomaten und Mandeln 23 €

## BURGER

„Stern Burger“  
Dry aged Beef mit Bergkäse,  
roten Zwiebeln, Rucola in Honig-Senf-Sauce,  
Rosmarinkartoffeln und Schmand 21 €

„Veggie Burger“  
Ziegenkäse gratiniert mit Kirschtomaten  
und Honig mit Rucola in Honig-Senf-Sauce  
mit Rosmarinkartoffeln und Kräuter Schmand 19 €