




# SPEISEKARTE

## SUPPEN & SALATE

<b>Pastinakencremesuppe</b>		<b>5,00</b>	<b>Marktfrischer gemischter Salatteller</b>		<b>8,00</b>
<b>Pikante Suppe von geräucherter Paprika</b>		<b>5,00</b>	<b>Marktfrischer gemischter Salatteller</b> mit Streifen von der Ardeyer Landhähnchenbrust		<b>12,00</b>
<b>Salat „Gut Sternholz“</b> mit Honig-Rosmarin-Dressing, karamellisierten Walnüssen, Croûtons und Ziegenkäsepralinen		<b>11,00</b>	<b>Kleiner Beilagensalat</b> zu einem Hauptgericht		<b>4,00</b>

## KLEINE GERICHTE

<b>Carpaccio</b> vom Rind mit Rucolasalat, Parmesanspänen, Pinienkernen und Orangensalz		<b>10,00</b>	<b>Geschmorter Radicchio</b> geröstete Cashewkerne, cremiger Ziegenkäse und Rosmarinhonig		<b>7,00</b>
<b>Eine Scheibe knuspriger Ziegenkäse</b> mit Orangensauce und Salatbouquet		<b>8,00</b>	<b>Kleines Perlgraupen-Risotto</b> mit frischen Pilzen		<b>11,00</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Zwei Scheiben knuspriger Ziegenkäse</b> mit Orangensauce und Salatbouquet		<b>11,00</b>	<b>Blätterteigquiche mit Waldpilzen</b> Petersilie und Bergkäse an Salatbouquet		<b>11,00</b>
<b>29 Stunden gegartes Ossobuco aus der Kalbsbeinscheibe</b> Kartoffelgratin und Grillgemüse		<b>17,00</b>	<b>Flammkuchen</b> mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Speck und geriebenem Bergkäse		<b>9,00</b>
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> karamellierte Karotten, Püree von der violetten Süßkartoffel und Ingwer-Kokosschaum		<b>19,00</b>	<b>Flammkuchen</b> mit marinierter und gezupfter Keule vom Ardeyer Landhähnchen, Frühlingslauch, Kirschtomaten und Bergkäse		<b>13,00</b>
<b>Cremiges Perlgraupen-Risotto</b> mit frischen Pilzen		<b>14,00</b>	<b>Steaks</b> <b>Rinderhüftsteak (ca. 220 g) oder Rumpsteak (ca. 220 g)</b> mit Knoblauch und Rosmarin bei Niedertemperatur gegart		<b>14,50</b> <b>17,50</b>
<b>Heimische Rehkeule mit Kräuterkruste</b> in eigener Soße und zweierlei vom Blumenkohl		<b>28,00</b>	mit Drillingskartoffeln		<b>+3,00</b>
<b>Tagliatelle mit Rinderhüftstreifen</b> in Rauchpaprikasauce mit frischem Marktgemüse		<b>13,00</b>	mit Kartoffelgratin		<b>+3,50</b>
<b>Tagliatelle mit mariniertem Schmorgemüse</b> in Rauchpaprikasauce		<b>11,00</b>	mit Grillgemüse		<b>+4,00</b>
			mit Kräuterbutter		<b>+0,50</b>
			mit Pfeffersauce		<b>+2,50</b>
			mit Beilagensalat		<b>+4,00</b>
			mit Püree von der violetten Süßkartoffel		<b>+3,50</b>
			mit Portweinschalotten		<b>+3,00</b>

## DESSERT & WAFFEL

<b>Mousse von weißer Schokolade</b> und Matcha Tee		<b>5,00</b>	<b>Waffel komplett</b> natur		<b>5,00</b> <b>3,00</b>
<b>Joghurt-Bowl</b> frische Früchte • hausgemachte Granola • Honig		<b>5,00</b>	mit Sahne		<b>+ 0,50</b>
			mit Vanilleeis		<b>+ 1,20</b>
			mit Pflaumenkompott		<b>+ 1,40</b>

Hausgemachte  
Waffeln  
14-17 Uhr

Nessert  
Bowl  
- ganz neu -

# MENÜ GUT STERNHOLZ

## VORSPEISE

Pastinakencremesuppe



## HAUPTGANG WAHLWEISE

Blätterteigquiche mit Waldpilzen  
Petersilie und Bergkäse an Salatbouquet



oder

Tagliatelle mit Rinderhüftstreifen  
in Rauchpaprikasauce mit frischem Marktgemüse

oder

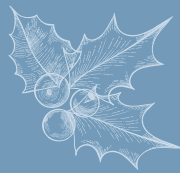
Salat „Gut Sternholz“  
mit Honig-Rosmarin-Dressing, karamellisierten Walnüssen,  
Croûtons und Ziegenkäsepralinen



## DESSERT

Mousse von weißer Schokolade  
und Matcha Tee

Menüpreis  
19,90



## Beef-in-Port Bowl

Rosa gebratene Rinderhüftstreifen  
violette Süßkartoffelpüree • Portweinschalotten  
geröstete Cashewkerne • Frühlingszwiebeln

12,00

