

# SPEISEKARTE

## SUPPEN & SALATE

**Suppe von geschmortem Rotkohl**  
mit Apfel



5,00

**Steckrübensuppe**

mit langsam gegartem Schweinebauch  
vom Duke of Berkshire

8,00

**Salat „Gut Sternholz“**

mit Honig-Rosmarin-Dressing,  
karamellisierten Walnüssen,  
Croûtons und Ziegenkäsepralinen



11,00

**Marktfrischer gemischter Salatteller**



8,00

**Marktfrischer gemischter Salatteller**

mit Streifen von der Ardeyer  
Landhähnchenbrust

12,00

**Kleiner Beilagensalat**

zu einem Hauptgericht



4,00

## KLEINE GERICHTE

**Rucola-Salat**

Granatapfelkerne, geröstete Nüsse,  
Äpfel und Balsamico-Dressing



10,00

**Eine Scheibe knuspriger Ziegenkäse**

mit Orangensauce und Salatbouquet



8,00

**Carpaccio**

vom Rind mit Rucolasalat, Parmesanspänen,  
Pinienkernen und Orangensalz

10,00

**Langsam gegarter Schweinebauch vom  
Duke of Berkshire**

mit gebratenem Chicorée, Balsamico-  
Reduktion und Jakobsmuscheln

16,00

## HAUPTGERICHTE

**Zwei Scheiben knuspriger Ziegenkäse**

mit Orangensauce und Salatbouquet



11,00

**Gebratenes Lachsfilet**

Fenchel-Orangensalat und  
Krustentiermayonnaise



16,00

**Gebratene deutsche Gänsekeule**

Maronencreme, Steckrübenstampf,  
Rotkohl und Gänse-Jus

23,00

**Tagliatelle in Weißweinsauce**

mit Riesengarnelen, Kirschtomaten  
und Blattspinat

13,00

**Blätterteigquiche mit gerösteter Paprika**

Blattspinat, Ziegenkäse und Kirschtomaten  
an Salatbouquet



11,00

**Flammkuchen**

mit Crème fraîche, Frühlingzwiebeln,  
Speck und geriebenem Bergkäse

9,00

**Flammkuchen mit Rucola-Pesto**

gerösteter Paprika, Blattspinat und  
Kirschtomaten



9,00

**Steaks**

**Rinderhüftsteak (ca. 220 g)  
oder Rumpsteak (ca. 220 g)**

14,50

17,50

mit Knoblauch und Rosmarin bei  
Niedertemperatur gegart

mit Drillingskartoffeln

+3,00

mit Kartoffelgratin

+3,50

mit Grillgemüse

+4,00

mit Kräuterbutter

+0,50

mit Pfeffersauce

+2,50

mit Stechrübenstampf

+3,00

mit Portweinschalotten

+3,00

## DESSERT & WAFFEL

**Dunkle Schokoladenmousse**

mit Glühweinschaum

5,00

**Waffel komplett**

5,00

natur

3,00

mit Sahne

+ 0,50

mit Vanilleeis

+ 1,20

mit Pflaumenkompott

+ 1,40

Hausgemachte  
Waffeln  
14-17 Uhr

**Dessert  
Bowl**  
- ganz neu -

**Joghurt-Bowl**

frische Früchte • hausgemachte  
Granola • Honig

5,00

# MENÜ GUT STERNHOLZ

## VORSPEISE

Suppe von geschmortem Rotkohl mit Apfel



## HAUPTGANG WAHLWEISE

Blätterteigquiche mit gerösteter Paprika  
Blattspinat, Ziegenkäse und  
Kirschtomaten an Salatbouquet



oder

Tagliatelle in Weißweinsauce  
mit Riesengarnelen Kirschtomaten und Blattspinat

oder

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



## DESSERT

Dunkle Schokoladenmousse mit Glühweinschaum

Menüpreis  
19,90



## „Rind im Feld“ Bowl

Gebratene Rinderhüftstreifen  
auf Steckrüben-Püree • Portweinschalotten  
geröstete Haselnüsse • Granatapfelkerne

13,00

