

SPEISEKARTE

SUPPEN & SALATE

Karotten-Mango-Cremesuppe		4,90	Marktfrischer gemischter Salatteller		7,90
Spinat-Cremesuppe		4,90	Marktfrischer gemischter Salatteller mit Streifen von der Ardeyer Landhähnchenbrust		11,90
Salat „Gut Sternholz“ mit Honig-Rosmarin-Dressing, karamellisierten Walnüssen, Croûtons und Ziegenkäsepralinen		10,90	Kleiner Beilagensalat zu einem Hauptgericht		3,90

KLEINE GERICHTE

Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat, Parmesanspänen, Pinienkernen und Orangensalz		9,90	Salat von grünem Spargel mit karamellisiertem Rhabarber, gerösteten Cashewkernen, Granatapfel und frischem Burrata		9,90
Eine Scheibe knuspriger Ziegenkäse mit Orangensauce und Salatbouquet		7,90	auch ohne Burrata bestellbar		7,50

HAUPTGERICHTE

Zwei Scheiben knuspriger Ziegenkäse mit Orangesauce und Salatbouquet		10,90	Flammkuchen mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Speck und geriebenem Bergkäse		7,90
Tarte mit Zuckerschoten Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse		11,50	Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse, Radicchio, Walnüssen und Rosmarinhonig		9,90
Gebratenes Lachsfilet mit Glasnudelsalat, gebackenem Fenchel und Öl von gerösteter Chilischote		18,90	Steak – Jeweils serviert mit Kräuterbutter und einem knackigen Salat		
Sous vide gegarter Radicchio mit gerösteten Walnüssen, Honigsauce und Rhabarber auf pikantem Glasnudelsalat		10,90	Rinderhüftsteak (ca. 220 g)		15,90
Marinierte Landhähnchenbrust knackige Zuckerschoten, cremige Polenta und Kyrö-Gin-Jus		16,90	mit Drillingskartoffeln		18,90
Tagliatelle mit marinierten Rinderhüftstreifen Zuckerschoten, Sesam und Honig-Chilisud		14,90	Rumpsteak (ca. 220 g) mit Knoblauch und Rosmarin bei Niedertemperatur gegart mit Drillingskartoffeln		21,90

Hausgemachte
Waffeln
14-17 Uhr

DESSERT & WAFFEL

Joghurtmousse mit Mangoschaum	4,50	Waffel komplett	4,90
		natur	2,30
		mit Sahne	+ 0,50
Joghurt mit frischen Früchten	3,90	mit Vanilleeis	+ 1,20
		mit Erdbeerkompott	+ 1,40