

# SPEISEKARTE

## SUPPEN & SALATE

<b>Pfifferling-Cremesuppe</b> mit frischen Pfifferlingen und knusprigen Speckwürfeln	4,90	<b>Marktfrischer gemischter Salatteller</b>	 7,90
<b>Gazpacho</b> von Tomate und Wassermelone	 4,90	<b>Marktfrischer gemischter Salatteller</b> mit Streifen von der Ardeyer Landhähnchenbrust	11,90
<b>Salat „Gut Sternholz“</b> mit Honig-Rosmarin-Dressing, karamellisierten Walnüssen, Croûtons und Ziegenkäsepralinen	 10,90	<b>Kleiner Beilagensalat</b> zu einem Hauptgericht	 3,90

## KLEINE GERICHTE

<b>Carpaccio</b> vom Rind mit Rucolasalat, Parmesanspänen, Pinienkernen und Orangensalz	9,90	<b>Sommersalat</b> aus Pfirsich, Tomaten, Rucola und Basilikum mit Burrata und Parmaschinken	9,90
<b>Eine Scheibe knuspriger Ziegenkäse</b> mit Orangensauce und Salatbouquet	 7,90	<b>Sommersalat</b> aus Pfirsich, Tomaten, Rucola und Basilikum	 6,90

## HAUPTGERICHTE

<b>Zwei Scheiben knuspriger Ziegenkäse</b> mit Orangensauce und Salatbouquet	 10,90	<b>Flammkuchen</b> mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Speck und geriebenem Bergkäse	7,90
<b>Lachsfilet</b> mit Gewürzen im Bananenblatt gegart, Basmatireis, Kokos und Blattspinat	17,90	<b>Rosa gebratener Rehrücken</b> Pfifferlinge, Zwetschgen-Jus und Kartoffelgratin	27,90
<b>Blätterteig-Tarte</b> mit Pfifferlingen, Speckwürfeln und Kirschtomaten an Salatbouquet	11,50	<b>Im Bananenblatt gegartes Wurzelgemüse</b> und Blattspinat in Kokos-Gewürzsauce auf Basmatireis	 9,90
<b>Gebratenes Karree-Steak</b> vom Duke of Berkshire-Schwein, Kartoffelgratin und Pfifferling-Rahmsauce	17,90	<b>Steak – Jeweils serviert mit Kräuterbutter und einem knackigen Salat</b>	
<b>Tagliatelle mit Riesengarnelen</b> Kirschtomaten und jungem Spinat in Weißweinsauce	13,90	<b>Rinderhüftsteak</b> (ca. 220 g) mit Drillingskartoffeln	15,90 18,90
<b>Flammkuchen</b> mit Pfifferlingen, Parmesan, Thymian und Parmaschinken	9,90	<b>Rumpsteak</b> (ca. 220 g) mit Knoblauch und Rosmarin bei Niedertemperatur gegart mit Drillingskartoffeln	18,90 21,90

## DESSERT & WAFFEL

<b>Panna Cotta</b> mit Pflaumenschaum	4,50	<b>Waffel komplett</b>	4,90
<b>Joghurt</b> mit frischen Früchten	3,90	natur	2,30
		mit Sahne	+ 0,50
		mit Vanilleeis	+ 1,20
		mit Erdbeerkompott	+ 1,40

Hausgemachte  
Waffeln  
14-17 Uhr

# MENÜ GUT STERNHOLZ

## VORSPEISE

**Pfifferling-Cremesuppe mit frischen Pfifferlingen  
und knusprigen Speckwürfeln**

## HAUPTGANG WAHLWEISE

**Tagliatelle mit Riesengarnelen, Kirschtomaten  
und jungem Spinat in Weißweinsauce**

oder

**Blätterteig-Tarte mit Pfifferlingen, Speckwürfeln  
und Kirschtomaten an Salatbouquet**

oder

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



## DESSERT

**Panna Cotta mit Pflaumenschaum**

Menüpreis  
**19,90**



## „Rind im Wald“-Bowl

Marinierte Rinderhüfte • Pfifferlinge  
Kirschtomaten • Petersilien-Pesto  
Pilzcreme • Kräuter-Speck-Crunch

**12,90**

## Zwetschgen- Joghurt-Bowl



Cremiger Joghurt mit Hammer Honig  
selbstgemachtes Granola • Püree und Chutney  
von frischen heimischen Zwetschgen

**6,90**

