



# GUT STERNHOLZ KULINARIK

## VORSPEISEN

 <b>Rote Bete Suppe</b> mit Joghurt-Topping und Koriander	6,00
 <b>Kleiner gebratener Ziegenkäse</b> mit Honig-Orangensauce und Salatbouquet	9,00
 <b>Feldsalat</b> mit Orangenfilets, Zimt-Birnen, Walnüssen und Sesamdressing	9,00
 mit Ziegenkäse	11,00

## SALATE

 <b>Marktfrischer Salat</b>	9,00
<b>Marktfrischer Salat</b> mit Ardeyer Landhähnchenbrust	14,00
<b>Dressing:</b> Honig-Senf Dressing, Brombeer Dressing, Gut Sternholz Dressing	
 <b>Salat Gut Sternholz</b> Marktfrischer Salat mit Honig-Rosmarin Dressing, Ziegenkäsepralinen, Croutons und karamellisierten Walnüssen	13,00

## BOWL

 <b>Quinoa Bowl</b> Quinoa mit Koriander-Pesto, Rucola, Broccoli, Cashewkernen, Rote Bete-Humus und Sesam-Creme mit gebeiztem Lachs	15,00 18,00
<b>Winter Bowl</b> Rotkohlsalat mit Walnüssen, Spinatknödel, gebratene Entenbrust, Jus und Salbei	18,00
<b>Pulled Pork Bowl</b> Pulled Pork, Rotkohlsalat mit Walnüssen, Ingwermöhren, Feldsalat, Honig-Senf Dressing und Sesam	14,00

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen mit Speck</b> , Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	11,00
 <b>Flammkuchen mit Feigen</b> , Crème fraîche, Ziegenkäse und Honig	13,00

## HAUPTGÄNGE

 <b>Großer gebratener Ziegenkäse</b> mit Honig-Orangensauce und Salatbouquet	13,00
<b>Hähnchenbrust</b> gefüllt mit Spinat und Frischkäse, Whisky Jus und Steckerrübenstampf	21,00
 <b>Kichererbsencurry</b> mit Reis und Koriander	15,00
<b>Rumpsteak</b> mit Beilagensalat und Kräuterbutter	28,00
+ Drillingskartoffeln	3,00
+ Kräuterquark	1,00
<b>Bio-Rindertafelspitz</b> mit Kartoffel-Meerrettich Püree, glasierten Möhren, frittiertem Rucola und Portwein Jus	28,00

## DESSERT & WAFFEL

 <b>Lebkuchen Tiramisu</b>	6,00
 <b>Bratapfel-Crumble</b> mit Marzipanstreusel und veganem Vanille-Eis	7,00
<b>Waffeln</b> mit Puderzucker	3,00
mit Pflaumen	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
Zimt-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 1,50
Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 1,50
 veganes Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,00

Waffeln  
von 14 bis 17 Uhr

## ZURÜCK ZU DEN WURZELN DES GENUSSSES.

In der Küche unseres Restaurants gilt derselbe Grundsatz wie in unserer Sauna: Hier zählt nicht die Masse des Angebots, sondern die Klasse. Wir fokussieren uns auf das Wesentliche, bieten lieber weniger aber dafür nur das Beste. Dabei spielen für uns Regionalität, sehr gute Qualität und Tierwohl eine große Rolle. Ganz bewusst begeben wir uns immer wieder auf die Suche nach passenden Partnern, die uns auf unserem Weg begleiten.

Eine transparente und ehrliche Kommunikation mit sowie eine regionale Nähe zu unseren Partnern ist uns sehr wichtig. Regelmäßig findet so ein Austausch über aktuelle Begebenheiten und denkbare, gemeinsame Aktionen statt.

Dies macht es uns möglich, flexibel zu bleiben und auf dem neuesten Wissenstand zu sein, um unseren Gästen die besten Produkte zu bieten.

*Ihr Gut Sternholz Team*

