



GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

- Hausgebeizter Lachs** mit Gurkensalat und Apfelgel 10,00
-  **Wildkräutersalat** mit Himbeer-Dressing, Gemüsespieß, Paprika-Hummus und gerösteten Walnüssen 7,50

HAUPTGÄNGE

- BBQ-Bowl** Spare Ribs von Neuland in BBQ Whisky Marinade mit Coleslaw, Tomatensalsa, gebackener Süßkartoffel und gebratenen Pfifferlingen 13,00
-  **Veggie-Bowl** Wildkräutersalat mit Himbeer-Dressing, Gemüsespießen, gegrilltem Ziegenkäse, Paprika-Hummus und gerösteten Walnüssen 12,00
- BBQ Chicken-Bowl** Marinierte Ardeyer Landhähnchenbrust in BBQ Whisky Marinade, Glasnudelsalat, gebackene Urkarotte, Aprikosen-Minz-Relish 14,00
-  **Salat Gut Sternholz** Frischer Salat mit Honig-Rosmarin-Dressing, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und karamellisierten Walnüssen 12,00
- Flammkuchen Speck** mit Crème fraîche, Speck von Neuland, Frühlingszwiebeln und Bergkäse 11,00
- Hüftsteak vom Neuland Rind** mit Crushed Potatoes, Kräuterquark und Salat 23,00
- Karree Steak vom Neuland Schwein** mit Crushed Potatoes, Kräuterquark und Salat 19,00
- Buttervarianten** Kräuterbutter, Chilibutter, Zitronen-Currybutter je 0,50

DESSERT & WAFFEL

- Apfel-Crumble** mit Cheesecake-Creme 6,50
- Waffel** 3,00
mit frischen Erdbeeren + 1,50
Sahne + 0,50
Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest + 1,50

Bitte beachten Sie auch unsere
tagesaktuellen Gerichte!

