

# GUT STERNHOLZ KULINARIK

## VORSPEISEN

  <b>Karotten-Pastinaken Cremesuppe</b>	6,00
  <b>Grünkohlsalat</b> dazu Apfelspalten und Walnüsse mit einem Orangendressing	9,00
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> auf buntem Reis mit Gurke und Fenchel, dazu Paprika-Vermouth-Sauce	12,00
 <b>Kleiner Gebratener Ziegenkäse</b> mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	9,00

## SALATE & BOWLS

 <b>Salat Gut Sternholz</b> Saisonale Blattsalate mit Ziegenkäsepralinen, Croutons, karamellisierten Walnüssen und Honig-Rosmarin Dressing	13,00
<b>Salatteller Hähnchen</b> Saisonale Blattsalate, Möhre, Paprika, Tomate, Gurke und Ardeyer Landhähnchenbrust	14,00
  <b>Salatteller Basic</b> Saisonale Blattsalate, Möhre, Paprika, Tomate und Gurke	9,00
  <b>Kalte Veggie Bowl</b> Quinoa Salat mit Tomaten Chutney, Endivien Salat, Sesam, Mandeln und Blaubeeren	13,00
  <b>Kleiner Beilagen Salat</b> Saisonale Blattsalate, Möhre, Paprika, Tomate und Gurke	4,00
<b>Dressing:</b>	
 Honig-Senf-Dressing	
 Gut Sternholz-Dressing	
  Brombeer-Dressing	

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen Speck</b> Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	11,00
  <b>Flammkuchen Vegan</b> Selleriecreme mit Tomatenwürfeln, Grünkohlchips und Walnüssen	11,00

## HAUPTGÄNGE

 <b>Großer gebratener Ziegenkäse</b> mit Orangen-Honig-Sauce und Salat Bouquet	13,00
 <b>Tagliatelle</b> mit Zitronen-Lauch-Sauce und Cherry Tomaten	12,00
Wahlweise mit gebratenem Lachs	18,00
<b>Spicy Chicken Bowl</b> Pulled Chicken von der Ardeyer Landhähnchenkeule, geröstete Erdnüsse, bunter Reis, Paprika Chutney und Endivien-Salat	15,00
  <b>Linsen-Gemüse-Curry</b> mit Kokos, Basmatireis und Topinambur-Chips	15,00
<b>Nackensteak</b> vom Neuland Schwein mit Kartoffel-Topinambur-Stampf, Zwiebelmarmelade und gebratenem Grünkohl	22,00
<b>Gebratenes Rumpsteak</b> vom Neuland Rind mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln	28,00

## DESSERT & WAFFEL

<b>Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur in Soest</b>	Kugel 1,50
mit heißen Früchten	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
 <b>Cheesecake-Crème</b> mit Crumble und Blaubeersorbet aus der Eismanufaktur Soest	7,00
  <b>Walnusscrème</b> mit Vanille-Äpfeln	6,00
<b>Waffeln</b> mit Puderzucker	3,00
mit Früchten	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 1,50
  mit veganem Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,00
<b>Waffel komplett</b>	6,00

Waffeln  
von 14 bis 17 Uhr

# ZURÜCK ZU DEN WURZELN DES GENUSSES.

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*

