

GUT STERNHOLZ KULINARIK

FÜR KÖSTLICHE
SPARGEL-
GERICHTE
BITTE WENDEN!

VORSPEISEN

 Tomatensuppe mit Croûtons und Basilikumöl	6,00
 Wildkräutersalat mit frischen Erdbeeren, geröstetem Blumenkohl und Pfirsich-Dressing	10,00
Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	13,00
 Kleiner gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	9,00

SALATE

 Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing	14,00
 Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Möhre	10,00
Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen von Ardeyer Landhähnchen	15,00
 Kleiner Beilagen Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Möhre	5,00
Dressing:	
 Honig-Senf-Dressing	 Gut Sternholz-Dressing
 Pfirsich-Dressing	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	12,00
Flammkuchen Vegan mit Bärlauch-Creme, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Rucola	12,00

HAUPTGÄNGE

 Großer gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	13,00
Tagliatelle mit Tomatensauce, Cherry Tomaten, Spinat und Parmesan	14,00
Teriyaki Bowl gezipptes Hähnchen vom Ardeyer Landhähnchen, mit Teriyaki Sauce, buntem Reis, eingelegtem Kopfsalat, Zwiebel-Sake-Marmelade, eingelegten Ingwer-Möhren, Sesam und Süßkartoffelchips	16,00
 Quinoa Bowl mit Soja-Kokos-Marinade, Spinat, Radieschen, Kichererbsen, gebackener Süßkartoffel, scharfem Apfel-Trauben-Chutney und Pfirsich-Dressing	15,00
 Cremige Kräuter-Polenta mit gebackenem Ofengemüse und Knoblauch-Dip	14,00
Wahlweise mit gebratener Lachsforelle vom Fischhof Baumüller	19,00
Rumpsteak vom Neuland Rind mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons und Kartoffelgratin	30,00

DESSERT & WAFFEL

Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur in Soest	Kugel 1,50
mit Früchten der Saison	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
Lauwarme Schokoladentarte	5,00
Wahlweise mit einer Kugel Eis oder Sorbet aus der Eismanufaktur in Soest	+ 1,50
Cheesecake-Creme mit Kokos-Crumble und Rhabarber-Erdbeersorbet aus der Eismanufaktur Soest	7,00
Waffeln 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
Waffel komplett	6,00

Waffeln
von 14 bis 17 Uhr



Spargel-Karte

VORSPEISE

Spargelcremesuppe mit Schinkenchips

7,00

HAUPTGÄNGE

-  **250 g Spargel** mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärte Butter **14,00**
-  **500 g Spargel** mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärte Butter **17,00**
- Wahlweise mit
- Rumpsteak vom Neuland Rind **+ 17,00**
- Gebratene Lachsforelle vom Fischhof Baumüller **+ 10,00**
- Rohem Schinken **+ 6,00**
- Flammkuchen** mit Kräutercreme, Spargel und Schinken **12,00**
-  **Quiche** mit grünem und weißem Spargel, Tomaten und Spinat **15,00**