

GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

 	Gazpacho mit Basilikum-Öl und Croûtons	7,00
 	Rucola-Salat mit gebratenem Pfirsich, Sonnenblumenkernen und Granatapfeldressing	10,00
 	Gebackener Lavendel-Lauch auf rauchigem Blumenkohlpüree mit Granatapfelkernen und gepufften Amaranth	11,00
	Kleiner Gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	9,00

SALATE

	Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Möhre	10,00
	Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen von Ardeyer Landhähnchen	17,00
	Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin Dressing	15,00
	Großer Gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honigsauce und Salatbouquet	13,00
 	Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Möhre	5,00

Dressing:

 Honig-Rosmarin-Dressing  Honig-Senf-Dressing   Granatapfel-Dressing

FLAMMKUCHEN

 	Flammkuchen Vegan mit Auberginen-Creme, Roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Spinat und Walnüssen	11,00
	Flammkuchen Speck mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	12,00
	Flammkuchen mit Pfifferlingen , Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Parmesan und Rucola	12,00

HAUPTGÄNGE

 	Handgemachte Bandnudeln mit Rucola-Pesto und getrockneten Tomaten	17,00
	Wahlweise mit Parmesan	+ 1,00
	Basilikum-Zitronen Risotto mit gebratener Fenchelknolle, Orangenöl und Sonnenblumenkernen	17,00
	Wahlweise mit Lachsforellenfilet vom Fischhof Baumüller	+ 6,00
 	Couscous Bowl mit mariniertem Couscous, Babyspinat, Ingwer-Möhren, Paprika-Hummus, Aprikosen-Chutney, Blaubeeren, gerösteten Erdnüssen, Süßkartoffelchips, Granatapfel-Dressing und Sesam	15,00
 	Summer Bowl mit Basmatireis, pikantem Tomatenkompott, gebratenen Pfifferlingen, Salat, Gurken, Radieschen, Granatapfelkernen und Sesam	15,00
	Gebratene Polenta-Schnitte mit Mangold-Paprikagemüse, Rosmarin-Minz-Sauce und Granatapfelkernen	14,00
	Gebratenes Zanderfilet mit einer Parmesankruste, Mangold-Pfifferling-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,00
	Entrecôte vom Neuland Rind mit Balsamico-Jus, gebratenen Kräuter-Pfifferlingen und mit Trüffel verfeinertem Kartoffelpüree	32,00
	Rumpsteak vom Neuland Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet	30,00

DESSERT & WAFFEL

	No-Baked Cheesecake mit frischen Beeren	7,00
 	Gegrillte Wassermelone mit Minz-Pesto und Zitronensorbet	7,00
	Dessertvariation für 2 Personen	11,00
	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

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

