

GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

 	Orangen-Rote-Betesuppe mit Shiso-Kresse	7,00
 	Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croûtons	8,00
 	Kartoffel-Hummus mit Rotkohlsalat, Sesamöl und Baguette	8,00
	In Blätterteig gebackener Ziegenkäse mit Honig-Schalotten und gerösteten Pinienkernen	11,00

SALATE

 	Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Möhre Wahlweise mit gebeizten Lachs vom Fischhof Baumüller	10,00 + 6,00
	Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen	+ 7,00
	Wahlweise mit Rostbeefstreifen vom Neuland Rind	+ 10,00
	Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäseparlunen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing	15,00
	Großer Gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honigsauce und Salatbouquet	15,00
 	Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika und Möhre Dressing:  Honig-Rosmarin-Dressing  Honig-Senf-Dressing   Kirsch-Orangen-Dressing	5,00

FLAMMKUCHEN

 	Flammkuchen Vegan mit Linsen-Curry-Creme, Champignons, getrockneten Tomaten, Walnüssen, Feldsalat	12,00
	Flammkuchen Speck mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	13,00

HAUPTGÄNGE

 	Quinoa-Bowl – Quinoa Tricolore, Falafel, gebackene Kürbiswürfel, Tomaten-Kompott, Pflaumen-Chutney, gebratener Grünkohl, Kirsch-Orangen-Dressing und gerösteter Sesam	16,00
 	Winter-Bowl – Reis, Rotkohlsalat, Kartoffel-Hummus, Ingwermöhren, Feldsalat, Kirsch-Orangen-Dressing, Kürbiskerne, Sesam und Süßkartoffelchips	16,00
 	Gefüllte Süßkartoffel mit Quinoa Tricolore, Tomaten-Kompott, Rotkohlsalat und Knoblauchcreme	13,00
 	Gebratener Grünkohl mit Pastinakenpüree, gebratenen Steckrübenwürfel und gerösteten Cashewkernen	14,00
 	Handgemachte Kürbis-Ravioli in Salbeiol geschwenkt mit Kürbiswürfeln und gerösteten Pinienkernen Wahlweise mit Parmesan	17,00 + 1,00
	Gebratene Lachsforelle vom Fischhof Baumüller mit Rieslingsauce, gebratenem Wirsing und Drillingskartoffeln	25,00
	Alle Hauptgänge sind kombinierbar mit:	
	Flanksteak mit Belper Knolle	16,00
	Sous vide garte Entenkeule oder Entenbrust (nach Verfügbarkeit) mit Orangen-Thymian-Sauce	17,00
	Gebratenes Rumpsteak vom Neuland Rind mit Portweinjus	18,00

DESSERT & WAFFEL

 	Spekulatius-Brownie mit Gewürz-Orangen	8,00
	In Blätterteig gebackene Portweinbirne mit Marzipaneis und Karamellsauce	8,00
	Dessertvariation für 2 Personen	15,00
	Waffeln mit Puderzucker	3,50
	mit heißen Früchten	+ 1,50
	mit Sahne	+ 0,50
	mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,00
 	mit veganem Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,50
	Waffel komplett	6,50
	Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur Soest auf Nachfrage	+ 2,00

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 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 Wissensstand zu sein, um unseren Gästen die besten Produkte zu bieten.

Ihr Gut Sternholz Team

