



GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

Frisches Baguette mit Olivenöl, Gewürzsalz und Butter	4,50
Kürbissuppe mit gerösteten Erdnüssen und Kürbiskernöl	7,00
Kürbis-Linsen-Salat mit gebackenem Radicchio, Rucola und Kürbiskernen	10,00
In Blätterteig gebackener Ziegenkäse mit Birnen-Chutney und gerösteten Pinienkernen	11,00

SALATE

Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	10,00
Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	+ 6,00
Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen	+ 7,00
Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen	+ 10,00
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	15,00
Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	6,00
Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing Honig-Senf-Dressing Brombeer-Dressing	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Vegan mit Knoblauchcreme, Kürbis, roten Zwiebeln und Rucola	12,00
Flammkuchen Speck mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	13,00

HAUPTGÄNGE

Rainbow-Bowl – pikant mariniert Bulgur, Rainbow-Coleslaw, Birnen-Chutney, Süßkartoffel-Sticks, Rucola, Cashewkerne, Brombeer-Dressing und Sesam	14,00
Tofu-Bowl – Reis, Miso-Tofu, gerösteter Blumenkohl, Fenchel-Orangen Salat, Radicchio, Karotten-Hummus, Kürbiskerne, Mandeldressing und Sesam	15,00
Gebackener Spitzkohl mit Erdnusssauce, Reis, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam	15,00
Handgemachte Bandnudeln mit einer cremigen Kürbissauce, gebratenem Spitzkohl, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	17,00
Wahlweise mit Parmesan	+ 1,00
Gebratenes Lachsforellen-Filet vom Fischhof Baumüller mit Beurre blanc, Fenchel-Orangen Salat und Rüben-Spalten	21,00
Gebratenes Rumpsteak mit Preiselbeeren-Jus, gerösteten Blumenkohlrischen und Kartoffel-Kürbispüree	30,00
Alle Hauptgänge sind kombinierbar mit:	
Gebratenem Lachsforellen-Filet vom Fischhof Baumüller mit Beurre blanc	+ 17,00
Gebratenes Rumpsteak mit Preiselbeeren-Jus	+ 19,00

DESSERT & WAFFEL

Warmer Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Karamellsauce	7,00
Tonkabohnen Panna Cotta mit Pflaumen-Coulis und Schokoladen-Mandelsplittern	8,00
Waffeln mit Puderzucker	3,50
mit Früchten	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,00
Waffel komplett	6,50
Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur Soest auf Nachfrage	+ 2,00
Immer Freitag bis Sonntag: Törtchen-Tapas von Oma Rosa (Auswahl in der Vitrine)	2,50

Waffeln
von 14 bis 17 Uhr

ZURÜCK ZU DEN WURZELN DES GENUSSSES.

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

