



GUT STERNHOLZ KULINARIK

FÜR KÖSTLICHE
SPARGEL-
GERICHTE
BITTE WENDEN!

VORSPEISEN

Pilz-Ceviche mit Tomaten, Apfel, roten Zwiebeln und frischem Koriander	7,00
In Blätterteig gebackener Ziegenkäse mit Honig-Schalotten und gerösteten Pinienkernen	11,00

SALATE

Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	10,00
+ Gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	+ 6,00
+ Hähnchenbruststreifen vom Adeyer Landhähnchen	+ 7,00
+ marinierte Roastbeef-Streifen vom Neuland Rind	+ 10,00
Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäseparalinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing	15,00
Großer gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	15,00
Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	5,00
Dressings: Honig-Rosmarin-Dressing, Honig-Senf-Dressing, Erdbeer-Basilikum-Dressing	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Vegan mit Bärlauch-Creme, Roten Zwiebeln, grünem Spargel, Champignons und frischem Rucola	12,00
Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingzwiebeln	13,00

HAUPTGÄNGE

Happy-Bowl: Bulgur mit gebratenem grünem Spargel, gebackener Süßkartoffel, pikantem Paprika-Chutney, Baby-Spinat, Croûtons, Cashewkernen und Erdbeer-Basilikum-Dressing	15,00
Tofu-Bowl: Reis, Tandoori-Tofu, Ingwer-Möhren, Bärlauch-Hummus, wilder Brokkoli, Rucola, Sesam und Erdnuss-Dressing	15,00
Mit Bulgur gefüllte Paprikaschote, gebratene Tofu-Brösel, Bärlauch-Mayonnaise, geröstete Sonnenblumenkerne	14,00
Handgemachte Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, grünem Spargel und gebratenen Champignons	17,00
+ Wahlweise mit Parmesan	+ 1,00
Risotto mit Spargel, gerösteten Kürbiskernen und Parmesan	15,00
Gebratene Lachsforelle vom Fischhof Baumüller mit Senfkruste, gebratenem wilden Brokkoli und Kartoffel-Knoblauch-Püree	25,00
Gebratenes Rumpsteak vom Neuland Rind mit Bier-Honig-Jus	+ 18,00
Gefüllte Hähnchenbrust mit frischem Bärlauch, getrockneten Tomaten und Parmesan-Béchamelsauce	+ 10,00

DESSERT & WAFFEL

Lime Pie mit frischen Erdbeeren	8,00
Cheesecake-Creme mit Rhabarber-Kompott und Marzipanstreusel	8,00
Dessertvariation für 2 Personen	13,00
Waffel mit Puderzucker	3,50
mit Früchten	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
mit Vanilleeis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,00
mit veganem Vanilleeis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,00
Waffel Komplett	6,50
Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur Soest auf Nachfrage	2,00

Waffeln
von 14 bis 17 Uhr



Spargel-Karte

VORSPEISE

Spargelcremesuppe mit Schinchenchips 7,00

HAUPTGÄNGE

250 g Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärte Butter 12,50

500 g Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärte Butter 17,00

zur Wahl

250 g Rumpsteak +18,00

250 g Lachsforellenfilet + 17,00

150 g Roher Schinken + 6,00

Quiche mit grünem und weißem Spargel, Tomaten und Spinat 15,00