



GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

Möhrensuppe mit Minze und Croûtons	7,00
Tomate gefüllt mit Kräuterbulgur dazu Rucola, Balsamico-Kakao-Dressing und geröstete Pinienkerne	8,00
Gebackener Chicorée mit Mandel-Miso-Kruste, Tomaten-Würfeln, Wasabi-Creme und frischem Koriander	10,00
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
Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	+ 6,00
Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen	+ 7,00
Wahlweise mit Roastbeefstreifen vom Neuland Rind	+ 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	5,00
Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing Honig-Senf-Dressing Balsamico-Kakao-Dressing	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Vegan mit Knoblauchcreme, roten Zwiebeln, Paprika, Kräutersaitlingen und frischem Basilikum	13,00
Flammkuchen Speck mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Bergkäse	13,00

HAUPTGÄNGE

Spring-Bowl – Bulgur, gebratene Kräutersaitlinge, Rote-Bete Hummus, Gurken, Rucola, Cashwekerne, Balsamico-Kakao-Dressing	16,00
Tofu-Bowl – Reis, Teriyaki-Tofu, Spinat, Radieschen, pikantes Apfel-Trauben Chutney, Erdnuss-Dressing	16,00
Cremige Polenta mit gebratenen Fingermöhren, Spinat, Cherrytomaten und Basilikum-Öl	15,00
Backkartoffel gefüllt mit Coleslaw dazu Kräutersaitlinge und Frühlingszwiebeln	15,00
Handgemachte Spaghetti mit Kräuter-Pesto, getrockneten Tomaten und gebratenen Kräutersaitlingen	17,00
Wahlweise mit Parmesan	+ 1,00
Gebratene Lachsforelle vom Fischhof Baumüller auf Frühlingserbsenpüree, Zitronen-Gel und Dillkartoffeln	25,00
Alle Hauptgänge sind kombinierbar mit:	
Gebratenes Rumpsteak vom Neuland Rind mit Pfefferrahm-Sauce	+ 18,00

DESSERT & WAFFEL

Apple Pie mit salziger Karamellsauce und Vanilleeis	8,00
Zweierlei Schokoladen Mousse mit Cassis-Spiegel, Mandel-Crunch	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	+ 2,00
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

