



GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

Kartoffelsuppe mit Feldsalat-Pesto	7,50
Im Blätterteig gebackener Ziegenkäse mit Zwiebelmarmelade und gerösteten Pinienkernen	12,00
Frisches Baguette mit Olivenöl, Gewürzsalz und Butter	5,00

SALATE

Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	11,00
Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	+ 6,50
Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Adeyer Landhähnchen	+ 7,50
Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen	+ 11,00
Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing	16,50€
Großer gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honigsauce und Salatbouquet	16,50
Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	6,50
Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing Honig-Senf-Dressing Preiselbeeren-Dressing	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Vegan mit Knoblauchcreme, Räuchertofu, Frühlingszwiebeln und Paprika	13,00
Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln	14,50

HAUPTGÄNGE

Winter-Bowl – Servietten-Knödel, Steckrübenwürfel, Rotkohlsalat, Preiselbeeren-Dressing, geröstete Walnüsse	16,50
Tofu-Bowl – Räuchertofu, Reis, karamellisierten Chicorée, Chili-Tomaten-Konfitüre	16,50
gebackener Rosenkohl, Feldsalat-Presto, geröstete Mandeln, gebackener Süßkartoffel und Sesam	
Ofen- Süßkartoffel mit Sesam-Mandel-Sauce, Kichererbsen, Cherrytomaten und Zitronen-Couscous	16,50
Tagliatelle mit Tomaten-Sauce, Wirsing, Steckrübenwürfel, Feldsalat und Pinienkerne	17,50
Wahlweise mit Parmesan	+ 1,00
Gebratenes Rumpsteak mit Balsamico-Jus, Speck-Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln	33,00
Geräucherte Forelle vom Fischhof Baumüller dazu Senfschaum, Feldsalat mit Preiselbeeren-Dressing und Zitronen-Couscous	28,00
Alle Hauptgänge sind kombinierbar mit:	
Gebratenes Rumpsteak mit Balsamico-Jus	+ 21,00
Geräucherte Forelle vom Fischhof Baumüller dazu Senfschaum	+ 19,00

DESSERT & WAFFEL

Salted Caramel Pudding mit Beerenkompott	9,00
Waffeln mit Puderzucker	4,00
mit Früchten	+ 1,50
mit Sahne	+ 0,50
mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,50
Waffel komplett	7,00
Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur Soest auf Nachfrage	Kugel 2,50
Immer Freitag bis Sonntag: Törtchen-Tapas von Oma Rosa (Auswahl in der Vitrine)	3,50

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

