







	VORSPEISEN —	
•	In Blätterteig gebackener Ziegenkäse mit Zwiebelmarmelade und gerösteten Pinienkernen Zitronengras-Currysuppe mit Rote Bete-Mandelcreme und Shisokresse Pfifferlinge auf Chicoree, gebacken mit einer Balsamicoreduktion Crêperolle vom Graved Lachs mit Spinat und Meerrettich-Dill-Creme an einem Salatbouquet, dazu Honig-Senf-Dill-Sauce	12,00 8,00 12,50 12,00
	SALATE —	
44444	Salatteller "Frisch vom Feld" mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Adeyer Landhähnchen Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing Großer gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing Honig-Dijonsenf-Dressing	11,00 + 6,50 + 7,50 + 11,00 16,50 16,50 6,50
	FLAMMKUCHEN —	
•	Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln Flammkuchen mit Kräuter-Knoblauch-Creme, Schafskäse, Zwiebeln und Kalamataoliven	14,50 12,00
	HAUPTGÄNGE —	
4 4	Pak-Choi-Bowl mit Tabouleh, gegrillter Zucchini, Rote Bete-Mandelcreme, Gojibeeren, Mandelstiften und Sesam	18,00
•	Norwegisches Lachsfilet auf Orangensauce mit Mangoldrahmgemüse Gebratenes Rumpsteak mit knackigem Grillgemüse, Rosmarin-Drillingen und Thymian-Jus Gebratene Pfifferlinge auf Bandnudeln in Mangoldrahmgemüse mit Parmesan	30,00 34,00 16,00
	DESSERT & WAFFEL —————	
(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	Silas' Mangocreme mit Zitrus-Minz-Gel Vegane Blaubeer-Aronia Tarte mit Pistazien und Johannisbeeren Waffeln mit Puderzucker Wahlweise mit heißer Kirschgrütze Wahlweise mit Sahne Wahlweise mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest Waffel Komplett Waffel Komplett	6,00 8,00 4,00 + 1,50 + 0,50
(Waffel Komplett	2,50 7,00

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

