



GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

Im Blätterteig gebackener Ziegenkäse mit Zwiebelmarmelade und gerösteten Pinienkernen	12,00
Spargelcremesuppe mit Bärlauch Pesto und Bizantino-Landschinkenchips	8,00
Spargel-Erdbeersalat in fruchtiger Vinaigrette mit Ziegenkäsebrösel	15,00
Zweierlei Sous-vide gegarter Spargel mit gebeiztem Lachs und Sauce Hollandaise	20,00

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-Honig-Sauce und Salatbouquet	16,50
Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	6,50
Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing Honig-Dijonsenf-Dressing Balsamico-Dressing Erdbeervinaigrette	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln	14,50
Flammkuchen mit veganer Bärlauch-Creme , zweierlei Spargel und Cherrytomaten	14,50

HAUPTGÄNGE

Spargel-Bowl mit Spinat, Quinoa mit Erdbeerdressing, gebackener Süßkartoffel, gerösteten Mandelstiften und Rote Beete-Hummus	20,00
Gebratener Wildbrokkoli auf Bärlauchcreme, mariniertem Tofu, Mandelstiften und Erdbeere	22,00
350g Spargel mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter	20,00
Wahlweise mit Rumpsteak	+ 14,00
Wahlweise mit Scholle	+ 14,00
Wahlweise mit italienischem Landschinken	+ 10,00
Pikante Bandnudeln in Bärlauch-Pesto mit grünem Spargel, Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen	16,00
Gebratenes Rumpsteak mit Bärlauchbutter, knackigem gegrillten Wildbrokkoli, Rosmarin-Drillingen, gerösteten Mandelstiften und Thymian-Jus	34,00

DESSERT & WAFFEL

Vegane Mousse au Chocolat mit Mango-Chili Chutney und Erdbeere	8,00
Renatas warmer Käse-Kokos-Kuchen mit Erdbeermark	6,50
Waffeln mit Puderzucker	4,00
Wahlweise mit heißer Kirschgrütze	+ 1,50
Wahlweise mit Sahne	+ 0,50
Wahlweise mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,50
Waffel Komplet	7,00
Eis und Sorbet aus der Eismanufaktur Soest auf Nachfrage	Kugel 2,50
Tapas Törtchen von Oma Rosa (immer Freitag bis Sonntag)	3,00

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

