



GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

| | | |
|--|---|-------|
|   | Gazpacho mit Kräuter-Croûtons und Basilikumöl | 7,00 |
| | Bruschetta mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspäne | 11,00 |
|  | Rucola Salat mit Kirschtomaten, Burrata und Basilikum Pesto | 13,50 |
| | Geflämmt Ziegenkäse mit Kirschchutney und gerösteten Pinienkernen auf Balsamico-Weißkohl | 13,50 |

SALATE

| | | |
|--|--|---------|
|   | Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren | 11,00 |
| | Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller | + 7,50 |
| | Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer 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   Erbeervinaigrette | |

FLAMMKUCHEN

| | | |
|--|---|-------|
| | Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln | 14,50 |
|   | Flammkuchen Vegan mit Knoblauchcreme, getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven, Roten Zwiebeln und Rucola | 14,50 |

HAUPTGÄNGE

| | | |
|--|---|---------|
|   | Vegane Sommerbowl mit Bulgursalat, Limetten-Hummus, Kalamata Oliven, Granatapfelkernen, gerösteten Kichererbsen und Joghurt-Minz-Creme | 22,00 |
|   | Tagliatelle Aglio e Olio (Scharf) | 14,00 |
|   | Tagliatelle mit Pikanter Arrabiata | 16,00 |
| | Wahlweise mit Roastbeefstreifen | + 11,00 |
| | Sous-vide gegartes Weißweinhähnchen mit Parmesankruste auf Safran-Paprika Risotto | 24,00 |
| | Rumpsteak mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter | 34,00 |
|  | Cremige Ofenkartoffel gefüllt mit Bergkäse, Schalotten und Thymian an einem Salatbouquet und Kräuterquark | 13,00 |
| | Wahlweise mit Graved Lachs | + 9,50 |
| | Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen | + 9,50 |
| | Wahlweise mit Roastbeefstreifen | + 13,00 |

DESSERT & WAFFEL

| | | |
|--|--|--------|
|   | Veganes Erdbeer-Rhabarber-Tartelette mit Vanilleeis der Eismanufaktur Soest | 9,00 |
|  | Hausgemachtes Tiramisu | 9,00 |
| | Waffeln mit Puderzucker | 4,50 |
| | Wahlweise mit heißer Kirschgrütze | + 1,50 |
| | Wahlweise mit Sahne | + 0,50 |
| | Wahlweise mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest | + 2,50 |
| | Waffel Komplett | 8,00 |

Waffeln
von 14 bis 17 Uhr