

GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

| | | |
|----|---|-------|
| 🌱🌱 | Türkische Linsensuppe mit Paprika-Minz-Pesto | 7,00 |
| | Bruschetta mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen | 12,00 |
| 🌱 | 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 | + 8,00 |
| | Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen | + 8,00 |
| | 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 | |

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 |
| | Flammkuchen Graved Lachs mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln | 17,50 |

HAUPTGÄNGE

| | | |
|----|--|---------|
| 🌱🌱 | Vegane Rohkostbowl mit Kräutersaitlingen, hausgemachtem Weißkohl-, Rotkohl- und Möhrensalat, marinierten roten Zwiebeln, Granatapfelkernen und Limetten-Chili-Aioli | 22,00 |
| | Wahlweise mit Pulled Beef statt Kräutersaitlingen | + 11,00 |
| | Tagliatelle Aglio e olio (scharf) mit frischem Basilikum und Parmesanspänen | 14,00 |
| 🌱 | Orientalischer Salat mit Falafel, Blattsalaten in Granatapfelvinaigrette, Paprika, marinierten Zwiebeln, Kalamata Oliven und Schafskäse | 22,00 |
| | Sous-vide gegartes Rumpsteak unter einer Walnuss-Rucola-Kruste an Kartoffel-Trüffel-Püree mit Granatapfelkernen | 34,00 |
| 🌱 | Gebutterte Ofenkartoffel mit Kräuterquark an einem Salatbouquet | 11,00 |
| | Wahlweise mit Graved Lachs | + 8,00 |
| | Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen | + 8,00 |
| | Wahlweise mit Pulled Beef | + 13,00 |

DESSERT & WAFFEL

| | | |
|----|---|--------|
| 🌱🌱 | Veganer Chocolate Chip Cookie mit weißer Schokolade und Vanilleeis von Emilys Chokolaterie | 6,00 |
| 🌱 | Gegrillte Ananas im marinierten Schokoladencrêpe mit Granatapfelkernen und Sahne | 9,00 |
| 🌱 | Waffel mit Puderzucker | 4,50 |
| | Wahlweise mit heißer Kirschgrütze | + 1,50 |
| | Wahlweise mit Sahne | + 0,50 |
| | Wahlweise mit Vanille-Eis von Emilys Chokolaterie | + 2,50 |
| | Waffel Komplett | 8,00 |

Waffeln
von 14 bis 17 Uhr