

GUT STERNHOLZ KULINARIK

FÜR KÖSTLICHE
SPARGEL-
GERICHTE
BITTE WENDEN!

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und Bizantino-Landschinkenchips	8,00
Spargel-Erdbeersalat in fruchtiger Vinaigrette mit Ziegenkäsebrösel	15,50
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 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 Erbeervinaigrette	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln	14,50
Flammkuchen Vegan mit Bärlauchcreme, zweierlei Spargel, getrockneten Tomaten und roten Zwiebelstreifen	14,50

HAUPTGÄNGE

Vegane Vitalbowl mit weißem und grünem Spargel, mariniertem Meeresspargel mit Sesam, Petersilienkartoffeln und veganer Hollandaise	22,00
Spargelrisotto mit Bärlauchpesto und rote Beete-Mandel-Chilicreme	20,00
Tagliatelle mit Salicorne, Pesto aus getrockneten Tomaten und Parmesanspänen	18,00
Zanderfilet mit einer Bärlauch-Dijonsenfkruste auf Erbsenpüree mit gebutterten Kartoffeln und Zitronen-Rosmaringel	35,00
Rumpsteak an einem Salatbouquet mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	32,00

DESSERT & WAFFEL

Veganes Erdbeer-Rhabarber-Tartelette mit Vanilleeis der Eismanufaktur Soest	9,50
Erdbeermousse mit hausgemachter Schokoladensauce	8,50
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



Spargel-Karte

HAUPTGÄNGE

350g Spargel mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter **20,00**

Wahlweise mit...

Rumpsteak **+ 18,00**

Zander **+ 18,00**

italienischem Landschinken **+ 10,00**

gekochtem Grillschinken **+ 10,00**