vegetarisch vegan

MENU

Preise in €

VORSPEISEN

Gazpacho 7.5
mit knusprigen Croûtons und Kräuteröl

Gegrilltes Gemüse 12.0
auf cremigem Humus,
mit pikantem Chilli-Honig
Wahlweise Chili-Öl anstelle von Chili-Honig

3 handgemachte Frühlingsrollen 12.0
mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
an Salatbouquet

SALATE

Salatteller „Frisch vom Feld“ 11.0
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Paprika und Möhren

Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller +8.0

Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen +8.0

Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen +11.0

Salat Gut Sternholz 16.5
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten
Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons
und Honig-Rosmarin-Dressing

Kleiner Beilagen-Salat 6.5
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Paprika und Möhren

Dressing: Honig-Rosmarin-Dressing,
Honig-Dijonsenf-Dressing, Balsamico-Dressing

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck mit Crème fraîche, 14.5
Bergkäse und Frühlingszwiebeln

Flammkuchen Graved Lachs mit Crème fraîche, 17.5
Bergkäse und Frühlingszwiebeln

Pikanter Flammkuchen mit gerösteter Paprika, 14.5
frischen Kirschtomaten und Pinienkernen auf
pikanter Paprika-Creme garniert mit Chili-Honig
Wahlweise Chili-Öl anstelle von Chili-Honig

HAUPTSPEISEN

Lauwarmer Salat 10.0
knackige Blattsalate mit gegrillten Zucchini,
Oliven, Gurken, Weintrauben und Balsamico
Wahlweise mit gebratenem Thunfischfilet +10.0

Großer gebratener Ziegenkäse 16.5
mit Orangen-Honig Sauce und
Salatbouquet

Brioche-Sandwich 20.0
mit kaltem, rosa gebratenem Roastbeef,
eingelegtem grünen Spargel, karamellisier-
ten Zwiebeln, smashed Potatoes und würzi-
ger Mayonnaise vom schwarzen Knoblauch

Rumpsteak (200 g) 34.0
mit Mandel-Brokkoli, gebratenen Drillingen
und klassischer Rotwein-Jus

Gebratenes Lachsfilet 26.0
mit Süßkartoffelpüree, grünem Spargel,
pikanter indonesischer Sauce und
angemachten Zwiebeln

Ramen-Nudeln 14.0
mit pikanter Tomatensauce auf
indonesische Art
Wahlweise mit 100g Rindersteak +10.0

Vegane Bowl 18.0
mit gelbem Reis, gebratenem Tofu,
gemischtem Gemüse und angemachten
Zwiebeln

DESSERT

Veganer Joghurt mit frischen Früchten 6.0
dazu hausgemachtes Granola und Ahornsirup

Schichtdessert 7.0
Keksboden mit Himbeersauce,
Mascarponecreme und Rafaello

Waffel mit Puderzucker 4.5
Wahlweise mit heißer Kirschgrütze 1.5
Wahlweise mit Sahne 0.5
Wahlweise mit Vanille-Eis von Emilys Chocolaterie 2.5

Waffel Komplett 8.0

Waffeln von 14 bis 17 Uhr

gut sternholz
SAUNA · WELLNESS · HOTEL