

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 Chilli-Honig**
-  **Kräutertaler** 13.5
garniert mit Naturjoghurt und
geschmorten Kirschtomaten
-   **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 Frühlingzwiebeln
- Flammkuchen Graved Lachs** mit Crème fraîche, 17.5
Bergkäse und Frühlingzwiebeln
-  **Pikanter Flammkuchen** mit gerösteter Paprika, 14.5
frischen Kirschtomaten und Pinienkernen auf
pikanter Paprika-Creme garniert mit Chilli-Honig
  **Wahlweise Chili-Öl anstelle von Chilli-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 Raffaello
-  **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