

VORSPEISEN

-  **Gazpacho** 7.5
Mit knusprigen Croutons und Kräuteröl
-   **Gegrilltes Gemüse** 12.0
Auf cremigem Humus,
 mit pikantem Chilli-Honig
  Wahlweise Chilli-Öl anstelle von Chilli-Honig
- Kräutertaler** 13.5
Garniert mit Naturjoghurt und geschmorten Kirschtomaten
-   **3 handgemachte Frühlingsrollen** 12.0
mit hausgemachter Sweet-Chilli-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 Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingzwiebeln 14.5
- Flammkuchen Graved Lachs** mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingzwiebeln 17.5
-  **Pikanter Flammkuchen** mit gerösteter Paprika, frischen Kirschtomaten und Pinienkernen auf pikanter Paprika-Creme garniert mit Chilli-Honig 14.5
  Wahlweise Chilli-Öl anstelle von Chilli-Honig

HAUPTSPEISEN

-   **Lauwarmer Salat** 10.0
Knackiger Blattsalat 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, karamellisierten Zwiebeln, smashed Potatoes und würziger 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