

SPEISEKARTE

SUPPEN & SALATE

Spargel-Cremesuppe
mit Kräuter-Croûtons



4,90

Fruchtige Tomatensuppe



4,90

Salat „Gut Sternholz“

mit Honig-Rosmarin-Dressing,
karamellisierten Walnüssen,
Croûtons und Ziegenkäsepralinen



10,90

Marktfrischer gemischter Salatteller



7,90

Marktfrischer gemischter Salatteller

mit Streifen von der Ardeyer
Landhähnchenbrust

11,90

Kleiner Beilagensalat

zu einem Hauptgericht



3,90

KLEINE GERICHTE

Carpaccio

vom Rind mit Rucolasalat, Parmesanspänen,
Pinienkernen und Orangensalz

9,90

Salat von grünem und weißem Spargel

frische Erdbeeren, Basilikumdressing
und frischer Burrata



9,90

Eine Scheibe knuspriger Ziegenkäse

mit Orangensauce und Salatbouquet



7,90

auch ohne Burrata bestellbar



7,50

HAUPTGERICHTE

Zwei Scheiben knuspriger Ziegenkäse

mit Orangensauce und Salatbouquet



10,90

Tarte mit geschmortem Spargel

Kirschtomaten, Bergkäse
an Salatbouquet



11,50

300 g frischer Stangenspargel

mit Drillingskartoffeln und
Sauce Hollandaise



14,90

mit Drillingskartoffeln, Parmaschinken
und Sauce Hollandaise

18,90

Rinderfilet

mit geschmortem grünen Spargel,
Sauce Bernaise und Drillingskartoffeln

27,90

mit Rinderhüftsteak (150 g), Drillings-
kartoffeln und Sauce Hollandaise

19,90

mit gebratenem Lachsfilet, Drillings-
kartoffeln und Sauce Hollandaise

19,90

Gebratenes Lachsfilet

mit gebratenem grünen Spargel,
Kartoffelschaum und Rosmarin-Crunch

18,90

**Steak – Jeweils serviert mit Kräuterbutter und
einem knackigen Salat**

Rinderhüftsteak (ca. 220 g)

15,90

mit Drillingskartoffeln

18,90

Tagliatelle mit frischem Marktgemüse

zweierlei Spargel und fruchtiger
Tomatensauce



11,90

Rumpsteak (ca. 220 g)

mit Knoblauch und Rosmarin
bei Niedertemperatur gegart

18,90

mit Drillingskartoffeln

21,90

Flammkuchen

mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln,
Speck und geriebenem Bergkäse

7,90

Flammkuchen

mit zweierlei Spargel und Bergkäse
auf Bärlauch-Creme



10,90

DESSERT & WAFFEL

Weißer Schokoladenmousse

mit Brombeer-Kaffeeschaum

4,50

Waffel komplett

4,90

natur

2,30

mit Sahne

+ 0,50

mit Vanilleeis

+ 1,20

mit Erdbeerkompott

+ 1,40

Joghurt

mit frischen Früchten

3,90

Hausgemachte
Waffeln
14-17 Uhr

MENÜ GUT STERNHOLZ

VORSPEISE

Fruchtige Tomatensuppe



HAUPTGANG WAHLWEISE

Tagliatelle mit frischem Marktgemüse,
zweierlei Spargel und fruchtiger Tomatensauce



oder

Tarte mit geschmortem Spargel,
Kirschtomaten und Bergkäse an Salatbouquet



oder

Salat „Gut Sternholz“
mit Honig-Rosmarin-Dressing, karamellisierten Walnüssen,
Croûtons und Ziegenkäsepralinen



DESSERT

Weißer Schokoladenmousse
mit Brombeer-Kaffeeschaum

Menüpreis
18,90

Big
Bowls
— Healthy Food —

Spargel-Bowl



Salat vom grünen Spargel · „Onsen-Ei“
Sesam · gebratener weißer Spargel
Bärlauch-Creme

11,90

BBQ-Bowl

langsam gegartes Flanksteak
rote Linsen · BBQ-Sauce
Zwergorangen-Chutney

12,90