

Suppen / Soups

*Kürbis-Ingwer-Cremesuppe  
mit Kürbiskernpesto*

*Pumpkin - Gingersoup with pumpkin seedpesto*

€ 4,90

*Rinderkraftbrühe*

*mit Sherry und einer Käsestange*

*beef broth with Sherry and a cheese stick*

€ 5,00

*Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
mit geräucherter Forelle*

*Soup of parsley root with smoked trout*

€ 5,00

Vorspeisen / Starters

*„Caesar's Salat“*

*Römersalatherzen in cremigen Parmesan – Olivendressing  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen*

*„Caesar's Salad“*

*Romaine lettuce hearts in a creamy  
Parmesan - Olive Dressing with roasted beef fillet*

€ 11,90

*„Oder einmal ganz anders“*

*Caesar's Salat Surf & Turf mit Riesengarnele*

*„or once differently“*

*Caesar's salad Surf & Turf with prawn*

€ 13,50

*Carpaccio vom Tafelspitz*

*mit Kürbisvinaigrette mariniert und Linsensalat*

*Carpaccio of boiled beef and pumpkin vinaigrette  
with lentil salad*

€ 9,80

Fisch und Fleisch / fish and meat

*Gebratenes Kotelett vom Fjordlachs  
an Maltesersauce mit Mandelbrokkoli und Kartoffelschnee  
Steak from wild salmon on orangecream with broccoli and mashed potatoes*

€ 17,00

*Pochierter Köhlerfisch auf Dijon-Senfsauce  
mit Mangold und Dill-Kartoffeln  
Breaded pikeperch with butter noodles and winter vegetables*

€ 17,90

*Tagliatelle mit Kirschtomaten, Ruccola  
und gebratene Riesengarnelen  
Tagliatelle with cherry tomatoes, rocket and fried king prawns*

3 Stück/piece: € 14,90

5 Stück/piece: € 19,90

*Kalbsschnitzel in der Brotkruste mit Röstkartoffeln  
und einem bunten Salatteller*

*Veal cutlet in a bread crust with fried potatoes and a salad*

€ 18,20

*Schweinefilet auf Dunkelbier-Pflaumensauce  
mit buntem Gemüse und westfälischer Potthucke*

*Filet of pork with darkbeerplum sauce  
With mixed vegetables and Westphalian Potthucke*

€ 17,50

*Maispoularde auf Oliven-Tomaten-Confit  
mit Zucchini-Gemüse und Tagliatelle*  
*chicken breast on herbal jus with vegetables and tagliatelle*

€ 16,20

*Wildschweinbraten in Wacholderrahm  
mit Wirsinggugelhupf und Kroketten*  
*Roast wild boar with juniper in Savoy and croquettes*

€ 18,10

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen, einer Grilltomate  
und gebackenen Pommes Frites*

*Rumpsteak with herb butter, green beans with bacon,  
grilled tomato and french fries*

€ 18,90

*Entenbrust an Sauerkirschsauce  
mit buntem Gemüse und Süßkartoffelpüree*

*Duck breast on sour cherry sauce  
with mixed vegetables and mashed sweet potatoes*

€ 23,50

*“ Für zwei Personen ”*

*Chateaubriand mit zweierlei Saucen, feiner Gemüseauswahl  
und Kartoffelgratin*

*“For two Persons”*

*Chateaubriand with two different sauces,  
choice of vegetable and gratin potatoes*

**€ 58,00**

*„ Unser Klassiker – für Sie am Tisch flambiert “*

*Filetsteak vom heimischen Weideochsen an Cognac – Pfefferrahm  
mit buntem Gemüse vom Markt und gebackenen Sahnekartoffeln*

*"Our classic flambé - for you at the table"*

*Fillet steak from the local grazing steers*

*in Cognac - pepper sauce*

*with mixed vegetables from the market and cream baked potatoes*

**€ 29,80**



We'll see you there.



VITAL ZUM STERN

*Vegetarisch / Vegetarian*

*Gemüsekartoffelomlette*

*Vegetable potato omelette*

€ 8,50

*Lauwarmer Gemüse-Spagettisalat*

*mit sautierten Pilzen*

*warm vegetable spaghetti salad*

*with sautéed mushrooms*

€ 7,90

Dessert

*Schokoladentarte mit marinierten Beeren  
und Vanilleeis*

*Chocolate tart with marinated berries  
And vanilla ice cream*

€ 6,80

*Dreierlei vom Sorbet der Jahreszeit mit Früchten garniert*

*Served three ways of sorbet au gratin with fruits*

€ 7,50

*Der süße Sternteller*

*„etwas Eisiges, etwas luftig Schokoladiges und etwas Süßes“*

*The sweet Starplate*

*„a bit of ice, a bit of chocolaty and a bit of sweet“*

€ 9,50

*Triologie von der Zwetschge*

*Zwetschgenröster auf Amarettinis*

*Zwetschgeneis mit Pistazie*

*Zwetschgensalat mit Schokoladenmus*

*Trilogy of plum*

*Plums on amarettini*

*Plums ice cream with pistachio*

*Plum salad with chocolate mousse*

€ 8,40