



# GUT STERNHOLZ KULINARIK

## VORSPEISEN

  <b>Cremige Petersilienwurzelsuppe</b> mit grünem Pesto	<b>8,00</b>
 <b>Geflämter Ziegenkäse</b> mit Pflaumenchutney und gerösteten Pinienkernen auf Balsamico-Weißkohl	<b>13,50</b>
<b>Tatar vom Graved Lachs</b> mit gebeizten Eigelbspänen und Avocado-Sesamcreme	<b>16,00</b>

## SALATE

  <b>Salatteller „Frisch vom Feld“</b> mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	<b>11,00</b>
Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	<b>+ 7,50</b>
Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Adeyer Landhähnchen	<b>+ 7,50</b>
Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen	<b>+ 11,00</b>
 <b>Salat Gut Sternholz</b> mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing	<b>16,50</b>
 <b>Großer gebratener Ziegenkäse</b> mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	<b>16,50</b>
  <b>Kleiner Beilagen-Salat</b> mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	<b>6,50</b>
<b>Dressing:</b>  Honig-Rosmarin-Dressing  Honig-Dijonsenf-Dressing   Balsamico-Dressing	

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen Speck</b> mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingszwiebeln	<b>14,50</b>
  <b>Flammkuchen Vegan</b> mit Senf-Dillcreme, Wildbrokkoli, getrockneten Tomaten und Rucola	<b>14,00</b>

## HAUPTGÄNGE

  <b>Vegane Vitalbowl</b> mit Wakamesalat, Glasnudeln, eingelegten Radieschen, Gurkensalat, Ingwermöhren und Chili-Miso-Creme	<b>22,00</b>
<b>Tagliatelle</b> in pikanter Zitronenvelouté mit Parmesanspänen und Thai-Basilikum	<b>15,00</b>
Wahlweise mit geräucherten Garnelen	<b>+ 13,00</b>
<b>Rumpsteak</b> mit gebratenen Champignons und Schmorzwiebeln an Kartoffelgratin, dazu kräftige Portweinjus	<b>34,00</b>

## DESSERT & WAFFEL

  <b>Veganes Schoko-Pistazien-Tartelette</b> mit Vanilleeis der Eismanufaktur Soest	<b>9,00</b>
 <b>Mousse au chocolat</b> mit Zitronen-Rosmarin-Gel	<b>8,00</b>
<b>Waffeln</b> mit Puderzucker	<b>4,50</b>
Wahlweise mit heißer Kirschgrütze	<b>+ 1,50</b>
Wahlweise mit Sahne	<b>+ 0,50</b>
Wahlweise mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	<b>+ 2,50</b>
<b>Waffel Komplett</b>	<b>8,00</b>

Waffeln  
von 14 bis 17 Uhr