















# GUT STERNHOLZ KULINARIK



## VORSPEISEN

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



## SALATE

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




## FLAMMKUCHEN

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

## HAUPTGÄNGE

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

## DESSERT & WAFFEL

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

Waffeln  
von 14 bis 17 Uhr