

<u>Suppen</u>		EUR
24	Badische Schneckenrahmsuppe 1,2,8	5,00
21	Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle 2,8	3,50
25	Morchelrahmsuppe 1,2,8	5,50
<u>Hauptgerichte</u>		
34	Fischteller vom Chef mit Lachsschnitte auf Krebsrahmsauce, Rotzungenröllchen auf Kräuterrahmsauce und Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu Bandnudeln und Salatteller 1,2,8	19,50
660	Lachsschnitte mit Krebsrahmsauce dazu Bandnudeln und Salatteller 1,2,8.	18,00
688	Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	12,50
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, Pommes Dauphines und Salatteller 1,2,8	22,50
558	In Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckchen mit kleinem Gemüse und Kartoffelpüree 1,2,8	17,50
55	Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	24,00
58	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	19,00
604	Rosa gebratenes Hirschfilet, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	23,50
600	Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salatteller 1,2,8	17,00
52	Ulrichs Spezialitätenteller Feine Lendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Pilzen, bunten Blattsalaten und Schinkendauphines 1,2,8	17,50
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	16,00
69	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	13,00
720	Crème Karamell mit Sauerkirschragout 3,8	6,50
100	Vanilleparfait mit eingelegten Cranberries und Baumkuchenstückchen 3,8	6,00

Außer Haus Speisekarte vom 25.02.2021, Hotel-Gasthof Sternen, Tel. 07224/3308

1.Farbstoff, 2.Konservierungsstoff, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker, 5.Schwefeldioxid, 6.Schwärzungsmittel, 7.Phosphat, 8.Milcheiweiß,  
9.koffeinhaltig, 10.chininhaltig, 11.Süßungsmittel, 12.Phenylaminquelle (Aspartam), 13.gewachst, 14.Taurin