

Hotel - Gasthof Sternen

Inh. Martin Ulrich

Das Haus der gepflegten Küche * Staufenberg im Murgtal

bei Baden-Baden

Hotel Gasthof Sternen Staufenberger Str.111 76593 Gernsbach-Staufenberg

Tel. 07224/3308 Fax 07224/69486

sternen.staufenberg@t-online.de

www.sternen-staufenberg.de



Herzlich Willkommen!

ERLEBEN SIE BEI UNS IHRE STERNSTUNDEN!

MANCHMAL darf es etwas ganz Besonderes sein: Ob das Rendezvous zu zweit, der Geburtstag im Freundeskreis, der zünftige Abschluss einer Wandertour oder die große Hochzeit, mit all den Menschen, die Sie lieben – der „STERNEN“ hat Platz für all Ihre Wünsche! Sie wählen das Ambiente selbst, nach Verfügbarkeit: von festlich-elegant bis urig und rustikal. Der Rest ist ganz einfach:

Unser Team aus Küche und Service bereitet Ihnen einen wundervollen Tag, voller Schlemmereien, schöner Gespräche und in entspannter Atmosphäre.

APERITIV

EURO

PriSecco -alkoholfrei-	4,60
Sekt mit Orangensaft	3,70
Sekt Campari	4,10
Sekt Weinbergpfirsichlikör	4,60
Sekt mit Heidelbeer Likör	4,60
Sekt mit Holunderblüte	4,10
Sherry trocken oder medium	3,70
Martini rot oder weiß	3,70
Campari Orange	5,30
Champagner	10,00
Champagner mit Johannisbeer	12,50

Unsere Menüvorschläge auf den folgenden Seiten, sind im wahrsten Sinne nur Vorschläge, gerne stellen wir für Sie ein ganz individuelles Menü zusammen, das genau zu Ihren Wünschen passt!

Menü I

Badische Flädlesuppe

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen und hausgemachtem Dressing

Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne, Gemüsebouquet
dazu Pommes Frites, Schinkendauphines sowie
hausgemachte Spätzle

Himbeercreme mit einer Kugel Vanilleeis

EURO 32,00

Menü II

Waldpilzrahmsuppe mit Sahnehaube

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen und hausgemachtem Dressing

Schweinelendchen unter der Kräuterkruste,
Gemüsebouquet
dazu Pommes Frites, Schinkendauphines sowie
hausgemachte Spätzle

Kleines Vanilleparfait-Töpfchen
mit heißen Beeren

EURO 32,00

Menü III

Soufflierte Lachsschnitte unter Zucchinischuppen,
dazu wahlweise Blattspinat
oder Schmandgurkensalat

Klare Kraftbrühe mit Morchelklößchen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen
und hausgemachtem Dressing

Der Filetteller vom Chef: Kalbslendchen mit Waldpilzen,
Rinderlende mit Sauce Bearnaise und
Schweinelendchen mit Morchelrahm,
dazu Gemüse, Pommes Frites, Schinkendauphines sowie
hausgemachte Spätzle

Schwarzwälder Kirschwasserparfait mit lauwarmen
Portweinkirschen

EURO 48,00

Menü IV

Kräuterrahmsüppchen mit Butterkracherle

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen
und hausgemachtem Dressing

Maispoularde mit Morchelrahmsauce und
jahreszeitlich gemischtem Gemüse
dazu Schinkendauphines sowie
hausgemachte Spätzle

Vanille Crème Brûlée dazu ein Beerenragout
mit einer Kugel Walnusseis

EURO 33,00

Menü V

Bunte Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust
und süß-saurer Sauce

Klare Kraftbrühe mit Markklößchen

Fruchtsorbet nach Jahreszeit
(als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang)

Gebratenes Saiblingsfilet aus Staufener Gewässern
mit Hummersauce, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

Kleine Dessertvariation nach Art des Chefs -
lassen Sie sich überraschen!

EURO 45,00

Menü VI

Steinbuttfilet glasiert mit Gänseleber, Lauchgemüse
und zweierlei Balsamicosaucen

Kleines Hummersüppchen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen
und hausgemachtem Dressing

Fruchtsorbet nach Jahreszeit
(als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang)

Rinderfilet auf Kartoffel-Selleriepüree, Selleriesegel
mit Portweinjus und Zuckerschoten

Geeiste Champagnerpraline mit Beerenragout

EURO 58,00

Menü VII

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen
und hausgemachtem Dressing

Maispouardenbrust mit zweierlei Saucen
Gemüse der Saison,
Pommes Dauphines und hausgemachte Spätzle

Gratiniertes Limonenparfait
mit eingelegten Nektarinen

EURO 35,50

Menü VIII

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch
und Jakobsmuscheln

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen
und hausgemachtem Dressing

Zweierlei vom Rind (Filet und in Spätburgunder geschmorte Bäckchen)
mit saisonalem Gemüse, Spätzle und Rahmblättle

Schokoladentropfen mit weißem Mousse gefüllt,
Beeren und Mango-Passionsfrucht Sorbet

EURO 43,00

Menü IX

Pochiertes Staufener Bachforellenfilet
mit Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Kernen
Und hausgemachtem Dressing

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf
Zitronen-Thymianjus, kleines Gemüse,
Pommes Dauphines und Bubespitzle

Leichter Joghurtschaum im Glas
mit hausgemachtem Karamelleis

EURO 39,00

**Sehr gern weisen wir noch einmal darauf hin, dass Sie ganz nach
belieben die einzelnen Gänge der verschiedenen Menüs miteinander
kombinieren können!**

Viel Spaß beim Aussuchen, denn

ESSEN, TRINKE, LACHE, DES SIND DIE SCHÖNSTE SACHE!

In diesen Räumen heißen wir Sie willkommen:

FESTSAAL
40 bis 150

BAUERNSTUBE
30 Personen

STERNESTÜBLE
30 Personen

WEINSTUBE
30 Personen

GASTSTUBE
40 Personen

**ULRICH´S
BRUNNENTERRASSE**
50 Personen

Verschiedene Tafelstellungen im Festsaal

