

<u>Suppen</u>		EUR
644	Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 1,2,8.	5,00
21	Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle 2,8	4,00
25	Morchelrahmsuppe 1,2,8	6,00
<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	20,00
651	Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken und Pfannkühle 2,8	22,00
648	Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kalbsschnitzel und Pommes Dauphines 2,8	28,00
649	Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schweinefilets und Pommes Dauphines 2,8	24,50
71	Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	22,00
558	In Spätburgunder geschmortes Ochsenbäckchen mit kleinem Gemüse und Kartoffelpüree 1,2,8	17,50
58	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	19,50
604	Rosa gebratenes Hirschfilet, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	24,50
600	Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salatteller 1,2,8	17,50
52	Ulrichs Spezialitätenteller Feine Lendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Pilzen, bunten Blattsalaten und Schinkendauphines 1,2,8	18,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	16,50
69	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	13,50
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	14,00
720	Panna Cotta mit marinierten Erdbeerspalten und Baiser 3,8	6,50
737	Geeister Cappuccino mit frischen Früchten 3,8	5,50

Außer Haus Speisekarte vom 18.05.2021, 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