

heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Guten Appetit!

Vorspeisen

		EUR
26	Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube und Kracherle 1,2,8	6,20
21	Tagessuppe 2,8	4,00
24	Badische Schneckenrahmsuppe 1,2,8	6,00
25	Morchelrahmsuppe 1,2,8	6,00
14	Gebratene Gänsestopfleber schwarzwälder Art mit dunkler Schokoladensauce und Schattenmorellen 1,2,8	13,50
12	Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Lachs und Sauerrahm 1,2,8	10,00

Fisch

660	Lachsschnitte mit Krebsrahmsauce und Bandnudeln, Salatteller 1,2,8	18,00
34	Fischteller vom Chef mit Lachs auf Krebsrahmsauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat und Rotzungenröllchen auf Kräuterrahmsauce, Bandnudeln und Salatteller 1,2,8	20,00

Unsere Monatsempfehlung

500	Schweinefilets mit Pfifferlingen in Rahm, Basilikumpesto und Bandnudeln und Salatteller 2,8	19,00
604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Bratapfel und Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller 1,2,8.	24,50
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Bratapfel mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	19,00
600	Wildgulasch mit Preiselbeeren, Pilzen, hausgemachte Spätzle und Salatteller 1,2,8	17,50
647	Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Serviettenknödel und Salatteller 1,2,8	24,00
71	Kalbschnitzel vom Rücken mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	22,00
66	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salatteller 1,2,8	14,50
688	Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm und Salatteller (vegetarisch) 1,2,8	15,00

heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Guten Appetit!

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

55	Rosa gebratenes Rinderfilet mit Tomatenpesto und Parmesan, Pommes Dauphines und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	26,00
556	Rosa gebratenes Rinderfilet mit Gänseleber, kleines Gemüse, dunkler Schokoladensauce, Schattenmorellen, Pommes Dauphines. und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	30,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	15,00
58	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller <sup>1,2,8</sup>	19,50
60	Rindersteak mit Morchelrahmsauce, Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	21,50
52	Ulrichs Spezialitätenteller Feine Lendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Pilzen, bunten Blattsalaten und Schinkendauphines <sup>1,2,8</sup>	18,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	16,50
69	Paniertes Schweineschnitzel, Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	13,50
74	Putenbruststeak mit Morchelrahmsauce, Reis und Salat <sup>1,2,8</sup>	16,00
	<b>Großer Salatteller mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen, dazu: <sup>1,2,8</sup></b>	
2008	Gebratene Putenbruststreifen und Sweet Chilly Sauce <sup>4</sup>	14,00
2005	Gebratenes Rindersteak mit Kräuterbutter	17,00
2004	Lachsschnitte mit Sauce Hollandaise	15,00
2009	Gebratene Pfifferlinge (vegetarisch)	15,00

Dessert

722	Joghurt Panna Cotta mit Beerenragout und Himbeersorbet <sup>2,8</sup>	6,50
91	Sternenhäfele, Vanilleparfait mit Cocktailfrüchten, Eierlikör und Sahne <sup>1,2,8</sup>	6,00
97	Walnuss-Eisbecher mit Eierlikör <sup>2,8</sup>	6,00
759	Leichte Himbeercreme mit Vanilleeis und Baisersplittern <sup>2,8</sup>	6,50
704	Minidessert nach Tagesangebot und ein Espresso <sup>2,8,9</sup>	4,20
737	Geeister Cappuccino <sup>2, 8,9</sup>	5,50
720	Sorbet des Tages	5,00
100	Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer und Sahnehaube) <sup>2,8</sup>	5,00

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

Hotel-Gasthof Sternen

Speisekarte im

Restaurant

heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Guten Appetit!