

heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Guten Appetit!

<u>Vorspeisen</u>		EUR
644	Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kracherle 1,2,8	6,00
21	Tagessuppe 2,8	4,00
24	Badische Schneckenrahmsuppe 1,2,8	6,00
14	Gebratene Gänsestopfleber auf Bratapfel und Salatbouquett 1,2,8	13,50
12	Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Lachs und Sauerrahm 1,2,8	10,00
28	Badischer Feldsalat mit hausgemachtem Apfeldressing, Speck und Butterkracherle 1,2,8 (Aufpreis als Tausch zum Beilagensalat 3,50 EUR)	6,90

<u>Fisch</u>		
660	Lachsschnitte mit Krebsrahmsauce und Bandnudeln, Salatteller 1,2,8	18,50
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

703	Knusprige Gänsekeule mit glasierten Maronen, Bratapfel mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 1,2,8	27,50
604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Bratapfel und Preiselbeeren, Pilzen, Spätzle und Salatteller 1,2,8	26,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	19,00
600	Wildgulasch mit Preiselbeeren, Pilzen, hausgemachte Spätzle und Salatteller 1,2,8	18,00
647	Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 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	15,00
688	Serviettenknödel mit Waldpilzen in Rahm und Salatteller (vegetarisch) 1,2,8	15,00

Hotel-Gasthof Sternen Restaurant

Speisekarte im

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 grüner Pfeffersauce, Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	27,00
556	Rosa gebratenes Rinderfilet mit Gänseleber, kleines Gemüse, Pommes Dauphines und Salatteller ^{1,2,8}	31,00
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Salatteller ^{1,2,8}	15,50
58	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller ^{1,2,8}	19,50
60	Rindersteak mit Morchelrahmsauce, Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	21,50
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, Pommes Frites und Salatteller ^{1,2,8}	14,50
74	Putenbruststeak mit Morchelrahmsauce, Reis und Salat ^{1,2,8}	16,00
2008	Großer Salatteller mit hausgemachtem Kräuterdressing und gebratenen Putenbruststreifen und Sweet Chilly Sauce ^{1,2,8,4}	14,00

Dessert

722	Vanille Crème Brûlée mit Beerenragout und Himbeersorbet ^{2,8}	7,00
91	Sternenhäfele, Vanilleparfait mit Cocktailfrüchten, Eierlikör und Sahne ^{1,2,8}	6,00
97	Walnuss-Eisbecher mit Eierlikör ^{2,8}	6,00
759	Wintergewürzparfait mit Sahnehaube auf lauwarmen Kirschen ^{2,8}	7,00
704	Minidessert nach Tagesangebot und ein Espresso ^{2,8,9}	4,20
737	Geeister Cappuccino ^{2, 8,9}	5,50
720	Sorbet des Tages	5,00
100	Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer und Sahnehaube) ^{2,8}	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