

# **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-	5,50
Sekt mit Orangensaft	6,20
Sekt Campari	6,50
Sekt Weinbergpfirsichlikör	6,80
Sekt mit Heidelbeer Likör	6,80
Sekt mit Holunderblüte	6,50
Sherry trocken oder medium	5,50
Martini rot oder weiß	5,50
Campari Orange	7,50
Champagner	20,00
Champagner mit Johannisbeer	25,00

***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 39,00**

**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 39,00**

### **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 61,00**

**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 39,00**

## *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 53,00**

## *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 70,00**

**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 43,00**



**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 52,00**

## *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 46,00**

**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

**WEINSTUBE**  
30 Personen

**STERNESTÜBLE**  
30 Personen

**GASTSTUBE**  
40 Personen

**ULRICH´S  
BRUNNENTERRASSE**  
50 Personen

### Verschiedene Tafelstellungen im Festsaal

