

Zum Stern

RESTAURANT

Empfehlung

Vorspeise:

- ❖ Gazpacho-kalte Tomatensuppe mit Croutons, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl 9,50
- ❖ Melone mit Parmaschinken und marinierter Rucola 8,50
- ❖ Insalata Russo mit Kalmar, Kartoffeln, Karotten, Ei, Frühlingszwiebeln, grünen Erbsen, weißem Dressing und Zitrone 15,00
- ❖ Garnellen alla „Senatore“ im Knoblauch-Chiliöl gebraten mit Kirschtomaten, Rucola, Zitrone und Brot 14,00

Hauptgang:

- ❖ Vegetarisches Pfifferlingrisotto mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 21,00
- ❖ Tagliatelle Pfifferlinge mit gebratenen Hähnchenstreifen, Sahnesoße, Gartenkräutern, Kirschtomaten und Basilikum 25,00
- ❖ Rumpsteak Pfefferlinge mit Pfifferling-Rahmsauce, hausgemachten Tagliatelle und gemischtem Salat 30,00
- ❖ Baramundifilet an der Haut gebraten mit Erbsenrisotto, getrockneten Tomaten Pesto und Zitrone 29,00

Vesper:

- ❖ Hausgemachte Tellersülze mit Schweinebraten 12,50
- ❖ Wurstsalat mit Lyoner, Zwiebeln, Essiggurken 12,00
- ❖ Schweizer Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurken 12,00
- ❖ Sauer Backsteinkäse mit Zwiebeln 12,00
- ❖ Bratkartoffeln 6,50

Dessert:

- ❖ Hausgemachtes Erdbeerparfait mit frischen Früchten und Minze 8,00
- ❖ Eiskaffee mit einem Kugel Vanilleeis und Sahne 5,90
- ❖ Kalte Schokolade mit einem Kugel Schokoeis und Sahne 5,90