



Zum Stern

---

## Vorspeisen – Suppen & Kleinigkeiten

### **Sulzfelder Mostsuppe**

mit Croutons

6,20

### **Bärlauchcremesuppe**

6,20

### **Pfannkuchensuppe**

5,50

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen

12,50

### **Gebackener Camembert**

mit Preiselbeeren und Baguette

8,50

### **In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen**

mit Baguette

12,80

---

## Fleischlose Gerichte

### **Frische Champignons in Rahmsoße**

mit hausgemachten Spätzle und frischem Salatteller

10,50

### **Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung**

in Petersilienbutter

12,00

### **Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln und frischem Salatteller

11,80



Zum Stern

---

## Genuss im Frühling

### **Lammhäxle**

mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln  
21,50

### **Lammrückenfilet (rosa)**

in Kräutersoße mit Kloß und frischem Salatteller  
22,80

### **Rehshäufele**

in Wildsoße mit Kloß, Blaukraut und Preiselbeeren  
18,80

### **Rehrücken**

in Wildsoße mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und frischer Salatteller, mit Preiselbeeren  
29,80

### **Hirschbraten**

mit frischen Champignons in Wildrahmsoße, Kloß, Blaukraut und Preiselbeeren  
20,80

### **Hirschrückenmedaillons**

in Wildsoße mit Mandelbällchen und frischem Salatteller  
26,50

### **Ein Pfund Spargel**

mit Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
19,80

- + Zanderfilet vom Grill 26,80
- + Schnitzel vom Schwein 25,50

---

## Desserts

### **Erdbeer-Mascarpone-Traum**

mit Fruchtsauce  
7,00

### **Crème brûlée**

mit marinierten Beeren  
7,50



Zum Stern

---

## Genuss im Frühling

### **Medaillons von der Schweinelende**

mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Pommes und frischer Salatteller

18,80

### **Sahnegeschnetzeltes**

mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und frischer Salatteller

18,30

### **Schäufele**

mit Kloß und frischem Salatteller

18,20

### **Filetsteak**

in Pfefferrahmsoße mit Mandelbällchen und frischem Salatteller

28,80

### **Sauerbraten**

mit Kloß und Blaukraut

18,50

### **Gepökelte Rinderzunge**

in Rahmsoße mit Kloß und frischem Salatteller

18,80

### **Rumpsteak (rosa gebraten)**

mit Kräuterbutter, dazu Pommes und frischer Salatteller

23,80

### **Stroganoff vom Rind**

mit frischen Champignons und Essiggurken in Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und frischer Salatteller

22,80



Zum Stern

---

# Heute

## **Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerli**

6,00

## **Lachsnudeln**

mit feinen Gemüsestreifen in Dillsahnesoße

18,80

## **Wiener Rostbraten**

mit Röstzwiebeln in Rahmsoße, dazu Pommes und Salatteller

23,50

## **Schnitzel**

mit Pommes oder Kartoffelsalat und Salatteller

13,80

## **Rahmschnitzel vom Schweinerücken**

mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller

14,80 €

## **Gebackene Klöße**

mit Rahmchampignons und Salatteller

10,50 €

# Salate

## **Großer Salatteller**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Baguette

8,20

## **Salatteller mit Schafskäse & Walnüssen**

dazu Baguette

10,50

## **Kleines Filetsteak auf Salat**

reichlich garniert, dazu Baguette

17,80

## **Salatteller mit gegrillten Riesengarnelen**

dazu Baguette

17,50