



Zum Schwarzen Stern

VERANSTALTUNGSMENÜS

MENÜ A € 32.50

Feines Kartoffelrahmsüppchen mit gerösteten Brotwürfeln

Cream soup of potatoes with roasted bread croutons

Frankfurter Teller mit Spanferkelhaxe, Rostbratwurst, Frankfurter und Kassler auf Sauerkraut serviert mit Kartoffeln

Mixed Frankfurter plate with pigling, assorted sausages and pork loin on cabbage served with potatoes

Apfelstrudel auf Vanillesauce serviert mit Eiscreme

Baked apple strudel on vanilla sauce with ice cream

MENÜ B € 34.00

Zucchinischaumsuppe mit Shrimps

Zucchini cream soup with shrimps

Gegrillte Poulardenbrust gefüllt mit Schafskäse und Oliven auf Reisnudeln

Grilled breast of Chicken filled with feta cheese and olive served with noodles

Espresso Nougat Mousse auf Birnenragout

Espresso Nougat mousse on ragout of pears

MENÜ C € 44.00

Mild geräucherter Lachs an Kartoffelpuffer mit Meerrettich - Apfelkompott

Smoked salmon on hash browns with horseradish apple compote

Zwiebelsuppe mit geröstetem Käsecrouton

Onion soup topped with a cheese crouton

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce serviert an Spätzle und Gemüse

Filet of pork in mushroom sauce served with Spätzle und vegetables

Geeistes Parfait von Waldbeeren auf Aprikosen Honigsauce

Iced parfait of berries on apricot honey sauce



Zum Schwarzen Stern

MENÜ D € 46.50

Ziegenkäse überbacken mit Honig und Kräuter auf Rucolasalat

Rucola salad with goat cheese baked with honey and herbs

Herzhafte Karotten Ingwersuppe mit marinierten Pilzen

Cream soup of carrots with marinated mushrooms

Zanderfilet auf gebratenem Romanesco mit Penne Nudeln in einer leichten Chilisauce

Fillet of pike with green romanesco served on Pasta in chilli sauce

Schokoladenmousse auf lauwarmen Cognac Kirschen

Mousse of chocolate on warm Cognac cherries

MENÜ E € 48,50

Garnelen in Knoblauch Pesto auf Apfel Mango Chutney

Pan fried prawns with herbal pesto on apple - mango chutney

Aufgeschäumte Tomatensahnesuppe mit gebratenem Serrano

Cream soup of tomatoes with baked Serrano ham

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Trüffelrahmsauce serviert mit angebratenen Kartoffeln und Gemüse

Pan fried veal steak in truffle cream sauce with fried potatoes and vegetables

Frische Früchte in einer Marsala Zabaglione

Marinated fruit in Marsala zabaione

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Mediterranes Gemüseallerlei in einer herzhaften Tomatensauce mit Tagliatelle

Mediterranean vegetables in tomato sauce with Tagliatelle

Scharf angebratene Pilze in Rahmsauce mit Brottalern

Pan fried mushrooms in cream sauce with bread dumplings

Mit Gemüse - Kartoffelgratin gefüllte Aubergine auf Paprika - Olivensauce

Eggplant filled with vegetable potato gratin on paprika olive sauce