

Hausgemachte
Limonade
kalt serviert



0,20 l

€

3,00

Weinempfehlung passend zu Fisch, Spargel und Fleisch

2018er Seehas trocken	0,10 l	4,00
Meersburg – Baden	0,25 l	8,00
Weingut Aufricht	0,75 l	23,50

Unser Wein des Monats:

2019er Saignée Rosé trocken	0,10 l	3,70
Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen	0,25 l	7,30
Württemberg	0,75 l	21,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,70
Maultaschensuppe	5,10

Empfehlung aus der Küche

Schweinelendchen-Calvados (geschmetzelt) mit Spätzle und Salat	19,50
--	-------

Pfifferlingszeit im Stern

Bunte Salatplatte mit Toastbrot, gebratenen Pfifferlingen und Speckwürfel**	14,80
Ehestetter Champignonragout mit feinen Pfifferlingen und Speck** verfeinert dazu Semmelknödel und Salat	18,30
Schweinelendchen in einem Pfifferlingsrahm mit Spätzle und Salat	20,80
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Kroketten und Salat	26,90

Die Maultaschen vom Stern zum Mitnehmen,
vakuumiert, im 3er Pack 2,50 €

** auch ohne Speck erhältlich

Sommerliche Salatplatten

€

Bunte Salatplatte mit Toastbrot	9,30
<u>oder</u> mit Putenbruststreifen und Toastbrot	13,50
<u>oder</u> mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter	23,40
Gratinierte Ziegenkäsevariationen (mild) auf buntem Blattsalat	12,50

Vegetarisch/Vegan

Ragout von feinen Ehestetter Champignons mit Semmelknödel und buntem Salatteller	17,60
Vegane Gnocchi-Gemüse Pfanne und bunter Blattsalat	15,00

Fleisch Gerichte

Haustoast (Schweinefilets mit hausgemachter Kräutersoße) und Salatgarnitur – für den kleinen Hunger	11,90
Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken dazu bunter Salat	12,80
Hausgemachte Kasslersülze mit Bratkartoffeln	12,90
Gekochter Tafelspitz im Meerrettichsöfle mit Butterkartoffeln und buntem Salatteller	16,60
Sennerschnitzel (Käsepanade) mit Pommes frites und buntem Salat	16,80
Hauspieß mit hausgemachter Kräutersoße, Pommes frites und buntem Salat	17,30
Jägerschnitzel mit Ehestetter Champignons, dazu Kroketten und marktfrischem Salatteller	18,00
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salat oder an feinem Gemüse	19,80
Lachs in Gemüse- Rieslingsoße mit Rösti und buntem Salat	22,40
Zwiebelrostbraten mit Oberstetter Bratkartoffeln und buntem Salat	23,40



Hausgemachte Marmelade

in verschiedenen Sorten
Aprikose, Erdbeere, Himbeere,
Sauerkirsche und Süßkirsche

Ernte 2020 3,00 € 220 ml Glas

Dessert

Rote Beerengrütze mit Joghurt-Mohn-Lavendeleis	mit einer Kugel 4,00 mit zwei Kugeln 5,50
Hausgemachte Vanille Crème Brûlée	3,80
Espressinchen (Kugel Espresso-Krokant Eis, Amarenakirsche, Keks)	2,50
Südtiroler (Kugel Vanille Eis mit e	3,60
Espresso – Krokant – Eis mit Mer	4,60
Vanille – Eis auf hausgemachter S	4,70
Vanille – Eis mit heißen Himbeeren	5,70
Walnuss – Eis auf Naturjoghurt mit Tannenhonig verfeinert	5,70
Schwarzwaldbecher	6,20
Unsere Eissorten – frisch aus dem Lautertal geliefert	je Kugel 1,60
Vanille, Schokolade,	
Walnuss, Alb Sommer	
Maracuja Sorbet	
<u>NEU UND NUR BEI UNS ERHÄLTlich:</u>	
Joghurt-Mohn-Lavendeleis	je Kugel 1,60



Himbeersorbet, Cassissorbet, Espresso-Krokant von Mövenpick je Kugel 1,60

Vesper

Bunter Wurstsalat nach Art des Hauses	8,90
Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Tomaten, Ei, Lauchzwiebel, Essiggurken	
<u>Geheimtipp:</u> Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,40
Schweizer Wurstsalat	8,30
Lyoner, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot	
<u>Geheimtipp:</u> Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	11,80
Schwäbischer Wurstsalat	8,30
Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot	
<u>Geheimtipp:</u> Schwäbischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	11,80

Alle Vesper ab 17.00 Uhr erhältlich
an Sonn- und Feiertagen ab 14.00 Uhr