


Herzlich willkommen auf Burg Sterrenberg

Wir begrüßen Sie herzlich auf Burg Sterrenberg und
wünschen einen angenehmen Aufenthalt



Als Aperitif empfehlen wir:

„Erdbeer-Kir“ Mittelrhein Riesling mit Creme de Cassis & Erdbeere 4,50



Feines und „Kleines“ aus der Burgküche

Brotsortiment mit Griebenschmalz und Olivenöl

Taler:
4,00

Süppchen von Strauchtomaten mit Baguette
auf Wunsch mit Sauerampfer Pesto

5,90

Duett vom Spundekäs mit ofenfrischer Brezel

6,50

kleine - pikante Naschereien

luftgetrockneter Schinken - Hartkäse - Oliven - Crissini -

6,90

Großer bunter Burgensalat mit Baguette und wahlweise:

- feinen grünen und schwarzen türkischen Oliven und Parmesan

9,50

- würzigem Rauch-Schinken und Cumberlandsoße


10,50

- Lachs-Röschen mit messerscharfem Meerrettich

11,50

- 2 gebratenen Jakobsmuscheln

13,50



Käsebrett „Heinrich“

Auswahl von verschiedenen Käsesorten, reichlich garniert mit Chutney, Bauernbrot und gesalzener Rollenbutter

8,50



Sterrenberger Grüne Soße mit 4 „Eihälften“ & Salatbouquet

10,90



Portion knusprige Kartoffelecken

3,30

Desserts:

Eingeweckte Kirschen mit Vanille Eis

6,50

Leichter Grießpudding mit Erdbeersoße sowie Erdbeersalat

6,90

Dessert Variation nach „Burgfräuleins Sündenart“

8,50

Sagenhaft Süße Verführung:

Selbstverständlich bieten wir auch eine Auswahl an Kuchen an.

Das Sortiment finden Sie in unserer Glasvitrine.



Eis Auswahl:

Vanille - Walnuss - Erdbeere:

Kugel 1,30 €

Eisschokolade oder Eiskaffee, groß

5,00 €

Eis Sekt Sorbet

4,50 €

Eierlikörbecher

4,50 €

Erdbeertraum

5,50 €

Nussbecher

5,50 €