

Hotel und Restaurant Stern GmbH  
Uhinger Strasse 1  
D - 73095 Albershausen  
Telefon: 07161 50391-0  
Telefax: 07161 50391-91  
[hotel@stern-albershausen.de](mailto:hotel@stern-albershausen.de)  
[www.stern-albershausen.de](http://www.stern-albershausen.de)

# HOTEL RESTAURANT STERN

## *Menüvorschläge*

*Unsere Menüvorschläge gelten für gemeinsame Menüs ab 15 Personen.  
Gerne beraten wir Sie auch für individuelle Zusammenstellungen!*

### *Fingerfood*

	<i>Stückpreis</i>
<i>Mit Frischkäse gefüllte Räucherlachsrollchen auf Pumpernickel</i>	4,40 €
<i>Ciabatta mit Ziegenkäse und eingelegter Tomate</i>	3,80 €
<i>Satée- Spießchen vom Schwein und Truthahn, Koriander Dip</i>	4,40 €
<i>Canapées</i>	
<i>belegt mit Räucherlachs, Graved Lachs</i>	4,80 €
<i>Canapées</i>	
<i>belegt mit Roastbeef, Koch- oder Edelschinken, Salami, Käse</i>	3,80 €
<i>Mini- Laugenstangen mit Schinken oder Käse</i>	3,60 €

### *Kalte Vorspeisen und Salate*

<i>Räucher- Graved Lachs an Salatbukett</i>	
<i>mit gehacktem Ei, Sherry Essig und rohen Champignon</i>	14,80 €
<i>Melone mit luftgetrockneten Schinken aus Parma, Toast und Butter</i>	12,80 €
<i>Blattsalate „Pescadore“</i>	
<i>mit Balsamico, Pfeffer, Schalotten, Tomaten, Oliven und frisch gebratenen Edelfischen</i>	14,80 €

### *Warme Vorspeisen*

<i>Kleines luftiges Krabbenomelette an Salatbukett</i>	12,80 €
--	---------

## *Für Vegetarier*

### *Suppen 7,50 €*

*Tomatenrahmsuppe  
Kresserahmsüppchen  
Champignonrahmsuppe*

### *Hauptgänge*

<i>Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterbrot</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Tagliatelle mit frischen Austernpilzen und Walnüssen</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Gemüseteller mit frischen Gemüsen und Reistimbale</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Gebratene Kartoffelroulade auf würzigem Pfannengemüse</i>	<i>16,50 €</i>

*Alle unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.*

*Saisonale oder Preisbeeinflussende Änderungen vorbehalten*

*Ansprechpartner für Ihre Menübesprechung ist*

*Herr Scheufele*

*Wir bitten Sie ca. 3 Wochen vor Ihrer  
Veranstaltung einen  
Termin zu vereinbaren*

*Ihr Stern – Team*

Menü 1 39,50 €

*Kraftbrühe mit Maultaschen und Zwiebel- Schmäle*

\*\*\*

*Burgunderbraten von Rind  
in Burgunderrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Kroketten,  
Marktgemüse*

\*\*\*

*Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce*

Menü 2 43,00 €

*Kraftbrühe mit gefülltem Flädle*

\*\*\*

*Kalbshuft in Basilikumrahmsauce, überbackene  
Tomate, Gemüsebukett in Butter,  
Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Vanillecremeeeis mit heißen Himbeeren*

Menü 3 44,50 €

*Tomatenrahmsüppchen mit Kräutersahne*

\*\*\*

*Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Süßrahm, frisches  
Marktgemüse und hausgemachte Spätzle*

\*\*\*

*Frisches Ananascarpaccio mit Maple Walnut-Eis*

Menü 4 53,00 €

*Blattsalate mit Croûtons und Speckstreifen*

☆☆☆

*Am Stück gebratenes Roastbeef, leicht rosa, Sauce Bearnaise, Rotweinsauce, frische Gemüseauswahl und Kartoffelgratin*

☆☆☆

*Karamellisierte Williamsbirne mit Chiocolata- Stracciatella – Eis*

Menü 5 42,50 €

*(gemischt mit Rinderfilet 48,00 €)*

*Hochzeitssuppe*

☆☆☆

*Schweinelendchen „Stern“ (schwäbisch Hällischen) auf Pfefferrahmsauce, gebratene Champignons, frische Gemüseauswahl, Kroketten und hausgemachte Spätzle*

☆☆☆

*Frühtecarpaccio mit Vanillecremeeis und Mousse au chocolat*

Menü 6 55,00 €

*Kraftbrühe mit Flädle*

☆☆☆

*Argentinisches Rinderfilet „Madagaskar „mit Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise, Marktgemüse, Spätzle und Kroketten*

☆☆☆

*Gemischter Fruchteteller mit verschiedenen Saucen und Sorbets*

Menü 7 64,00 €

*Kraftbrühe mit Maultäschle*

☆☆☆

*Duo vom Rind- und Kalbsfilet an  
Morchelrahm- und Pfeffersauce,  
Marktgemüse und Herzoginkartoffeln*

☆☆☆

*Dessertvariation „Stern“*

*Vorschläge*  
*Sternen Büffets*  
*ab 25 Personen*

*Büffet I*

*Kalt*

*Melone mit Schwarzwälder Schinken*  
*Kalbstafelspitz zartrosa mit Kräutervinaigrette und*  
*Kürbiskernöl*  
*Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne*  
*Tomatensalat, Gurkensalat,*  
*Schwäbischer Kartoffelsalat*

*Warm*

*Burgunderbraten*  
*Geschmälzte Maultaschen*  
*Frische Gemüseauswahl*  
*Hausgemachte Spätzle*

*Dessert*

*Bayrisch-Creme mit Himbeermark*  
*Obstsalat von frischen Früchten der Saison*

*48,00 €*

*Pro Person*

# *Büffet II*

## *Kalt*

### *Gemischte Antipasti*

*Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum*

*Duo von gebeiztem und geräuchertem Lachs*

*Roastbeef rosa gebraten, „Gärtnerin Art“*

*Gurkensalat in Sauerrahm*

*Karottensalat, Krautsalat,*

*Kartoffelsalat*

## *Warm*

*Kalbrahmgeschnetztes*

*Schweinelendchen*

*Rotbarbenfilet „Mediterran“*

*Frische Gemüseauswahl*

*Hausgemachte Spätzle*

*Gebratene Kartoffeln*

## *Dessert*

*Panna Cotta*

*Zweierlei Mousse au Chocolat*

*58,00 €*

*Pro Person*