



„Das Leben ist viel zu kurz, als dass man etwas schlechtes essen oder trinken sollte!“

In unserem stilvollen Ambiente verwöhnen wir Sie gerne mit erlesenen Speisen aus der regionalen und internationalen Küche.

Geöffnet: Di. - So. 17:30 - 23:30 Uhr • Küche bis 22:00 Uhr • Montag Ruhetag
Restaurant STERN TALER • Merkurstr. 8 • D -76530 Baden-Baden • Tel.: 07221 - 30 33 00



Vorspeisen

Bunter kleiner Salatteller der Saison ^(D - K)
Small colorful salad of the season
7,50 €

Rinderkraftbrühe mit altem Sherry und Flädle ^(F-I-A)
Beef broth soup with old sherry and pan cake stripes
6,50 €

Bärlauch-Kräuter-Suppe mit Mandelsahne ^(2-F-H)
Herbs wild garlic soup with almond cream
6,50 €

Pikant roter Linsensalat mit geräuchertem Forellenfilet ^(B-2)
Spicy red lentil-salad with smoked trout-fillet
12,50 €

Salatvariation ^{(D)(K)} mit gratiniertem Ziegenkäse ^(F)
Salad variation with gratinated goat's cheese
14,50 €

Zustatzstoffe

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Farbstoff
5=mit Phosphat 6=mit Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chininhaltig 9=geschwärzt 10= enthält Phenylalaninquell
A=Getreideprodukte(Glutenhaltig) B =Fisch C=Krebstiere D=Schwefeldioxide und Sulfite E= Sellerie
F= Milch&Laktose G=Sesamsamen H=Nüsse I=Eier J=Lupinen K=SenfL=Soja M=Weichtiere N=Erdrüsse



Hauptgänge

main dishes

Schweinefilet-Medaillons mit handgeschabten Spätzle,
Champignons à la crème, dazu kleine Gemüsevariation (A-F-I)
*Pork tenderloin medallions homemade noodles (Spätzle)
mushrooms à la crème, vegetable*
18,50 €

Zarte Maispouardenbrust in Cocos-Ingwer-
Currysauce, Basmatireis, kleines Gemüsebouquette (2-F)
*Breast of corn-fed chicken with basmatirice,
on curry-grenn gingersauce ?*
18,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln
und kleinem Gemüse der Saison (2)
*Argentine beef steak with green pepper,
fried potatoes and vegetables of the season*
24,50 €

Gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce,
Tagliatelle und Gemüse (A-F-2)
*Roasted veal steak „Morel-Cream-Sauce“,
tagliatelle noodles, vegetables*
22,50 €



Filet vom schottischen Wildlachs an Champagner-Sahne-Sauce
mit frischem Blattspinat und Tagliatelle mit Kräuterpesto (B-F-A)
*Filet of Scottish wild salmon, served on creamy Champagner-sauce
with fresh leaf spinach and tagliatelle noodles with herb pesto*
20,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet vom Grill auf Riesling-Rahm-Sauerkraut
und Butterkartöfchelchen (B-F)
*Grilled pikeperch-filet with creamy „Sauerkraut“ with wine
and buttered potatoes*
20,50 €

Gebratene Knoblauch-Gambas „provenciale“ mit
Kräutertagliatelle und Blattspinat (B-C-A)
Roasted Garlic-Gambas with herbs Tagliatelle and Spinach
23,50 €

Vegetarisch (vegetarian)

Tagliatelle mit pikanter Kräuterpesto und frischem Blattspinat (A)
Tagliatelle with piquant herb pesto and fresh leaf spinach
15,50 €

Zusatzstoffe

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Farbstoff
5=mit Phosphat 6=mit Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chininhaltig 9=geschwärtzt 10= enthält Phenylalaninquell
A=Getreideprodukte(Glutenhaltig) B =Fisch C=Krebstiere D=Schwefeldioxyde und Sulfite E= Sellerie
F= Milch&Laktose G=Sesamsamen H=Nüsse I=Eier J=Lupinen K=SenfL=Soja M=Weichtiere N=Erdnüsse



3-Gang-Menü 1

Rinderkraftbrühe mit altem Sherry und Flädle^(F-I-A)
Beef broth soup with old sherry and pan cake stribes

Schweinefilet-Medallions an Champignons a-la crème
und handgeschabten Spätzle^(A-I-F)
Pork tenderloin medallions with musroom
ala cream and home made (noodles) spätzle)

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis^(F-I-A)
Baked apple cakes with vanilla ice

32,00 €

3-Gang-Menü 2

Steinpilz-Cremesüppchen mit Ginsahne^(F)
Porcino mushrooms soup with gin cream

Kalbssteak mit Morchel-Rahm-Soße und handgeschabten Butterspätzle^(A-F-I)
Veal steak with morel-sauce and handmade german(noodles) spätzle)

Mousse au Chocolat an Fruchtspiegel⁽²⁻⁶⁻¹⁾
Mousse „au“ chocolat on fruit sauce

34,00 €



3-Gang-Menü 3

Pikant roter Linsensalat mit geräuchertem Forellenfilet ^(B-2)
Spicy red lentil-salad with smoked trout-fillet

Kabeljau-Filet an Senfsauce, frischer Blattspinat und Butterkartoffeln ^(B-K-F)
Cod fillet an mustard sauce, fresh spinach and butter potatoes

Joghurt-Creme mit Waldbeerenkompott ^(F-6)
Yogurt cream with wild berries

33,00 €

4 Gang Menü

Salatvariation mit gratiniertem Ziegenkäse ^(F-H)
Salad variation with gratinated goat's cheese

Bärlauch-Kräuter-Suppe ^(F)
Herbs wild garlic soup

Argentinisches Pfeffersteak mit Bratkartoffeln und gemischtes Gemüse ^(K)
Argentinean peppersteak with fried potatoes and mixed vegetables

Zitronensorbet mit Früchten ⁽²⁻⁴⁾
Lemon-ice with fruits

44,00 €