



„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

Steinpilz-Cremsüppchen mit Mandelsahne ^(F)

Porcini mushrooms soup with almond cream

6,80 €

Avocado-Mango-Salat mit hausgebeiztem

Lachs(B) an Honig-Dill-Senfsauce ^(2-A-K)

*Avocado and mango salad with homemade Salmon
with honey dill mustard sauce*

15,50 €

Lachstatar ^(B) vom schottischen Wildlachs, Kartoffel-Rösti

Salmon tartare from Scottish wild salmon, potato rösti

15,80 €

Salatvariation(G-H) mit gebratenen Pfifferlingen

Salad variation with fried chanterelles

14,80 €

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=Erdnüsse*



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 €

Argentinisches Pfeffersteak, Bratkartoffeln
und kleinem Gemüse der Saison ⁽²⁾
*Argentine beef- pepper steak with,
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 €

Zustatzstoffe

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=Schwefeldioxide und Sulfite E= Sellerie
F= Milch&Laktose G=Sesamsamen H=Nüsse I=Eier J=Lupinen K=SenfL=Soja M=Weichtiere N=Erdnüsse



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 Butterkartöffelchen (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=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=Erdnüsse



3-Gang-Menü 1

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

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 €



Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis^(F-I-A)

Baked apple cakes with vanilla ice

7,00 €

Marmoriertes Mousse au Chocolate⁽¹⁻⁶⁻⁷⁾ auf Fruchtspiegel

Marbled mousse au chocolate on fruit flavors

8,50 €

Sorbet von Zitrone und Mango^(4-6-I)

Sorbet of lemon and mango

7,50 €

Hausgemachtes Parfait von Arabischen Mocca^(I-F)

Homemade parfait of Arabian mocha

7,50 €

Zusatzstoffe

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Farbstoff
5=mit Phosphat 6=mit Süßungsmittel 7=koffeinhaltig 8=Chininhaltig 9=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=Erdnüsse