

„Schwarzwälder Küche, ohne viel Schnick Schnack“

Ebbis vorus'...?

„Papa's Liebling“



Cordon bleu

Schweineschnitze'le
mit Schinken & Käse gefüllt

23.00 €

„3-erlei-Tapas“

Gemischtes aus der Sternen-Küche

12.90 €

Frühlingsalät'le

6.50 €

Vesper'le?



Dann litz' die Karte

nach oben!

Ebbis Fleischig's...?

Sie suche' sich zu Ihrem Fleischige'-Hauptgang Ihre Beilage u's:

Hausgemachte Spätz'le, Bratkartoffeln, buntes Salät'le, Pommes Frites, Salzkartoffeln
oder hausgemachte Kartoffelkroketten (eine knackige Gemüsegaritur finden Sie auf jedem Teller'le)

Rumpsteak

vom heimischen Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter

30.00€

Rinderfilet

vom heimischen Weiderind

an Pfeffersauce

40.00€

Paniertes Kalbsschnitze'le

26.00€

Jägersteak

Schweinesteak an Pilzrahmsauce

18.00€

Wilderer-Teller

vom heimischen Wild


mit Preiselbeer'le

30.00€

Saiblingfilet's

in Butter gebraten

26.00€



*Obacht, lieber
Spargel-Freund,
hier werde ich
„knackig“ gekocht.
Ihr Badischer Spargel

Unser

Sternen-Klassiker



„Sternen-Töpf'le“

Zarte Filets &
Saisongemüse
mit Bratkartoffeln

im Töpf'le serviert

28.00 €

„Einfach Spargel“

Badischer Spargel *

an Butter-Ei-Schüml
& Kratzete
& Schnitze'le

20.00 € -vegi-

24.00 € -nicht vegi-

Oder doch ebbis ohne Fleisch?

„Vegi-Knödel-Duo“

an Pfannengemüse

18.00€

Kursiv markierte Produkte sind nicht aus dem Süden
Wissen was drin' isch?
Litzen Sie die Karte einmal nach oben