

# Speisekarte & Getränkekarte

## Trattoria „La Stella“

Speisen Sie wie auf einer toskanischen Piazza  
unter original toskanischen Ziegeldächern.

| INHALTSVERZEICHNIS    | SEITE |
|-----------------------|-------|
| <b>SPEISEN</b>        |       |
| Antipasti             | 2     |
| Suppen                | 3     |
| Salate                | 3     |
| Risotto               | 3     |
| Pasta                 | 4     |
| Lasagne               | 4     |
| Pizza                 | 5     |
| Pizza groß Ø 46 cm    | 6     |
| Fleischgerichte       | 7     |
| Fischgerichte         | 7     |
| Käse                  | 8     |
| Dessert               | 8     |
| <b>GETRÄNKE</b>       |       |
| Weinempfehlungen      | 9     |
| Weine Flaschen        | 10    |
| Offene Weine          | 11    |
| Aperitif              | 11    |
| Sekt                  | 12    |
| Longdrinks            | 12    |
| Biere                 | 12    |
| Spirituosen           | 13    |
| Alkoholfreie Getränke | 14    |
| Heiße Getränke        | 15    |

# Antipasti

## vorspeisen

### Bruschetta

geröstetes Brot, Tomaten,  
Oliven, Knoblauch

€ 6,00

### Focaccia Parma

Pizzabrot mit Parmaschinken  
und schwarzen Oliven

€ 8,50

### Mozzarella e Prosciutto

Mozzarella mit Parmaschinken

€ 9,50

### Bresaola della Valtellina

luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola & Parmesa  
Pinienkerne, Kirschtomaten, Olive

€ 11,50

### Antipasti Misto

Parmaschinken, Bresaola, italienische Salami  
eingelegtes Gemüse, Parmesan, Mozzarella, Oliven

€ 12,50

### Carpaccio alla Romana

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet  
mit Champignons und gehobeltem Parmesan

€ 15,00



# Zuppe

## suppen

### Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe  
mit Cocktailtomate und Sahnehäubchen

€ 4,50

### Zuppa di Pesce

Fischsuppe mit gerösteten  
Brotroutons

€ 5,50

# Insalate

## salate

### Insalata Mista

Blattsalate, Gurken, Tomaten,  
Zwiebeln mit Croutons, in Balsamico Dressing

€ 5,50

### Insalata Italiana

gemischte Blattsalate, Ei, Artischocken,  
Tomaten, Gurken, Garnelen & Croutons,  
in Balsamico Dressing

€ 7,50

### Insalata Capricciosa

gemischter Salat mit Thunfisch, Käse,  
Oliven, gekochtem Schinken & Rucola  
mit pikantem Dressing

€ 9,50

### Insalata della Casa

gemischte Blattsalate & Rauke, Poulardenbrüstchen  
garniert mit Zwiebeln, Oliven, Parmesan, Croutons  
und Mozzarella in pikantem Dressing

€ 9,80

# Risotto

## reis

### Risotto alla Milanese

aromatisches Reisgericht mit Parmesan & gebratenem  
Hähnchenbrustfilet, Salatteller

€ 11,00

### Risotto al pesto e Pesce

aromatisches Reisgericht mit Dorade,  
Riesengarnele & Tomatencoulis dazu ein Salatteller

€ 12,90

# Pasta

## nudeln

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Penne all'arrabbiata</b><br>Scharfe Tomatensauce & Knoblauch  | € | 7,00  |
| <b>Penne Pollo</b><br>mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli,<br>in Tomatensauce, Parmesan   | € | 8,00  |
| <b>Pappardelle di verdure</b><br>Breite Bandnudeln mit Kirschtomaten & Knoblauch<br>Basilikum, Zucchini und Paprika                                  | € | 7,50  |
| <b>Spaghetti Napoletana</b><br>„Die klassische Art“<br>mit Tomatensauce und Parmesan   | € | 7,00  |
| <b>Spaghetti alla Carbonara</b><br>mit Ei, Parmesan,<br>Sahne und Schinken   | € | 7,50  |
| <b>Spaghetti Bolognese</b><br>mit Fleischsauce und Kräutern  | € | 8,00  |
| <b>Spaghetti Aglio e Olio e peperonata</b><br>„Nach klassischem Rezept“ mit Knoblauchöl<br>und Peperoni, gehobeltem Parmesan,<br>getrocknete Tomaten | € | 8,50  |
| <b>Gnocchi ai funghi con broccoli</b><br>Kartoffelnudeln mit Champignons und Brokkoli,<br>getrocknete Tomaten, Pesto & Parmesan                      | € | 9,20  |
| <b>Taglierini al Salmone</b><br>Basilikum Taglierini mit Lachs,<br>in Tomaten-Sahnesauce   | € | 9,50  |
| <b>Taglierini ai Gamberi</b><br>mit Riesengarnelen, Zucchinistreifen<br>Knoblauchöl, schwarzen Oliven, Peperoni                                      | € | 15,00 |

# Lasagne

## geschichtete nudeln

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Lasagne Vegetale</b><br>Zucchini, Champignons, Paprika<br>mit Tomaten-Sahnesauce und Pecorino überbacken | € | 8,50 |
| <b>Lasagne al Forno Bolognese</b><br>fruchtige Tomaten- Bolognese<br>mit Bechamelsauce und Käse überbacken  | € | 8,80 |
| <b>Lasagne Salmone e Spinaci</b><br>Lachs, Spinat & Sahnesauce<br>mit Käse überbacken                       | € | 9,20 |

# Pizze

## pizza

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Pizza Margherita</b><br>Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Käse  | € | 7,80  |
| <b>Pizza Salami</b><br>Salami, Tomaten, Käse   | € | 8,00  |
| <b>Pizza Stella</b><br>Parmaschinken, Birne, Gorgonzola  | € | 8,00  |
| <b>Pizza Diavolo (scharf)</b><br>Salami, Paprika, Peperoni, Mozzarella   | € | 8,20  |
| <b>Pizza Quattro Stagioni</b><br>Salami, gekochter Schinken,<br>Champignons und Paprika                                  | € | 8,20  |
| <b>Pizza con Rucola</b><br>Tomaten und Mozzarella<br>Rucola und frischer Parmesan  | € | 8,20  |
| <b>Pizza Tonno e cipolla</b><br>Thunfisch, Zwiebeln, Oliven<br>Tomaten, Käse   | € | 8,50  |
| <b>Pizza Hawaii</b><br>Schinken, Ananas, Tomaten, Käse   | € | 8,50  |
| <b>Pizza Brasiliana</b><br>Schinken, Champignons,<br>Tomaten, Käse   | € | 8,50  |
| <b>Pizza Vegetariana</b><br>Mozzarella, gegrilltes Gemüse<br>Champignons, Knoblauch, Zwiebeln                            | € | 8,50  |
| <b>Pizza Quattro Formaggi</b><br>Mozzarella, Gouda Gorgonzola & Parmesan   | € | 8,50  |
| <b>Pizza Speciale</b><br>Tomaten, Käse, Zwiebeln<br>belegt mit Rindfleischstreifen & Blattsalat<br>pikantes Dressing, Ei | € | 10,70 |
| <b>Pizza Scampi</b><br>Eismeergarnelen, Knoblauch,<br>Tomaten, Käse  | € | 11,00 |

**Gerne auch zu mitnehmen!**

„Mini Pizza“ jeweils halber Preis plus € 1,00

# Pizze grande

Pizza groß Ø 46 cm

## Pizza Margherita

Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Käse

€ 18,90

## Pizza Salami

Salami, Tomaten, Käse

€ 19,90

## Pizza Brasiliana

Schinken, Champignons,  
Tomaten, Käse

€ 22,50

## Pizza Quattro Stagioni

Salami, gekochter Schinken  
Champignons und Paprika

€ 23,20



Gerne auch zu mitnehmen!

# Carne

## fleisch

### Arista di Maiale ai funghi

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce  
dazu breite Bandnudeln und gemischter Salat

€ 15,00

### Nocette di Agnello Pesto

in Knoblauchöl gebratene Medaillons  
vom Lammnüsschen mit Pesto  
und frischem Parmesan glaciert,  
auf Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 15,50

### Guance di manzo brasate

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort  
Gnocchi & Broccoli

€ 16,00

### Scaloppina Marsala

Kalbsschnitzel mit Marsalasauce,  
feine Taglierini und Blattsalate

€ 19,00

### Bistecca di Manzo

Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und gemischter Salat

€ 22,50

### Filetto di Manzo all acero Balsamico

Rinderfiletsteak auf Grillgemüse,  
Balsamicoglace, gebratene Kartoffeln

€ 26,50

# Pesce

## fisch

### Orata alla pizzaiola

Dorade in Tomatensauce, Pesto Nudeln  
Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Salat

€ 14,90

### Branzino alla griglia, con profumo di timo

Wolfsbarschfilet in Thymian gebraten  
auf Weißwein-Limonen Sauce  
Broccoli & kleine gebratene Kartoffeln

€ 16,50

### Gamberi Diavolo

6 Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten  
Paprika, schwarze Oliven, Peperoni,  
dazu kleine Pizzabrötchen

€ 18,50

# Formaggio

## käse

### Mozzarella

milder süditalienischer Frischkäse  
mit Tomate und frischem Basilikum

€ 6,00

### Gorgonzola

würziger pikanter Edelpilzkäse

€ 6,50

### Formaggio Misto

italienische Käseplatte mit Feigensenf und Trauben

€ 11,50

# Dolci

## dessert

### Gelata Misto

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 5,00

### Tiramisu

leckeres italienisches Dessert,  
kühl, zart und schaumig,  
mit Früchten garniert

€ 6,70

### Carpaccio di Ananas

fein geschnittene Ananas, Zitronensorbet  
süße Pesto

€ 7,50

### Semifreddo

Halbgefrorenes von Ricotta und Tonkabohne  
auf Melonenpüree

€ 7,50



# Vini speciali

weinempfehlung 0,75 l

## Deutschland, Rheinhessen

Weingut Pfannbecker

Grauburgunder Gutswein

feines Bukett mit Würze und Frische, intensiv und feingliedrig

€ 27,00

## Chile, Valle de Colchagua

Discover Wines Montes

**Montes Reserva Merlot**

Finesse und weicher Ausdruck, feines Tannin

€ 29,50

## Spanien, Rioja

Baron De Ley

**Barón de Ley Reserva**

perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial

€ 33,00

## Frankreich, Bordeaux

Médoc

**Château Castera Cru Bourgeois**

sauber glänzendes Granatrot, fruchtige Aromen von Kirschen & Mandeln, am Gaumen zuerst frisch mit guter Tanninstruktur, kraftvoll

€ 42,00

## Frankreich, Bordeaux

Saint-Emilion

**Château Vieux Clos Grand Cru AOC**

tiefes glänzendes rot, verführerisches Bouquet, sanft und vollmundig mit gut gereiftem, doch spürbar kraftvollem Tannin

€ 69,00

# Vini in bottiglia

flaschenweine 0,75 l

## bianco

weiß

### Pinot Grigio IGP

blumiges Aroma, trocken  
St. Barthelmeh, Venezien

€ 23,50

### Chardonnay IGP

rund und saftig mit gut eingebauter Säure, schöne Harmonie  
Venezien

€ 24,00

### Cipriano Lugana DOC

leicht & unkompliziert, frische Säure, feine Frucht  
Cipriano di Venezia, Venezien

€ 29,50

## rosato

rose

### Bardolino Chiaretto DOP

fruchtig, frisch, blumiges Aroma  
St. Barthelmeh, Venezien

€ 23,00

## ROSSO

rot

### Primitivo di Salento IGP

vollmundig, harmonisch, samtig und körperreich  
St. Barthelmeh, Apulien

€ 23,50

### Bardolino Classico

trocken, duftig, delikat, würzig im Abgang  
Bolla, Verona

€ 25,50

### »La Braccessa«

### Vino Nobile di Montepulciano DOCG

dicht, geschmeidig, reichhaltig, intensiv  
Tenuta la Braccessa, Toskana

€ 48,00



# Vini aperti

offene weine 0,2 l

## bianco

weiß

**Weißer Burgunder QbA trocken**  
trocken, feinfruchtig, frisch

€ 5,20

## rosato

rose

**Bardolino Classico Charetto DOP**  
frisch, fruchtig, charaktervoll

€ 5,20

## ROSSO

rot

**Merlot delle Venezie IGP**  
trocken, körperreich, harmonisch & samtig

€ 5,20

**Primitivo di Salento IGP**  
vollmundig, harmonisch, samtig

€ 6,50

**Lambrusco Amabile Emilia IGP**  
prickelnd, leicht süßlicher Perlwein

€ 5,20

# Aperitivo

aperitif

**Martini**

rot/weiß/dry

5 cl

€ 3,50

**Sherry**

dry/medium/cream

5 cl

€ 3,50

**Portwein**

weiß/rot

5 cl

€ 3,50

**Aperol Spritz**

0,20 l

€ 6,00

**Prosecco Frizzante**

Fl. 0,75 l

€ 25,00

Gl. 0,10 l

€ 4,80

# Spumante

sekt

|   |         |   |       |
|---|---------|---|-------|
| Privat Cuvée<br>Sauerland Stern Hotel Piccolo | 1/4 Fl. | € | 7,50  |
|   | 1/1 Fl. | € | 21,00 |
| Fürst von Metternich                          | 1/1 Fl. | € | 27,00 |
| Taittinger Brut Réserve                       | 1/1 Fl. | € | 82,00 |

# Long Drinks

long drinks 4 cl

|                     |   |      |
|---------------------|---|------|
| Campari             | € | 6,00 |
| Bacardi             | € | 6,00 |
| Weinbrand Mariacron | € | 6,00 |
| Vodka Puschkin      | € | 6,00 |
| Gin                 | € | 6,00 |

Wählen Sie dazu Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Afri-Cola oder Orangensaft.

# Birre

bier

|                                       |            |   |      |
|---------------------------------------|------------|---|------|
| Warsteiner Pils                       | Gl. 0,25 l | € | 2,80 |
| Warsteiner herb<br>alkoholfreies Pils | Fl. 0,33 l | € | 3,00 |
| Paderborner Pilger naturtrüb          | Gl 0,30 l  | € | 3,40 |
| Erdinger Weißbier                     | Fl. 0,50 l | € | 4,80 |
| Erdinger Weißbier alkoholfrei         | Fl. 0,50 l | € | 4,80 |
| Malzbier                              | Fl. 0,33 l | € | 3,00 |

## Amari

bitter 2 cl

|               |   |      |
|---------------|---|------|
| Jägermeister  | € | 2,70 |
| Fernet Branca | € | 2,70 |
| Underberg     | € | 2,70 |
| Ramazzotti    | € | 2,70 |
| Averna        | € | 2,70 |

## Liquori

likör 2 cl

|                     |   |      |
|---------------------|---|------|
| Sambuca weiß        | € | 2,70 |
| Amaretto di Saronno | € | 2,70 |
| Baileys             | € | 2,70 |

## Acquaviti

aquavit 2 cl

|                       |   |      |
|-----------------------|---|------|
| Malteserkreuz Aquavit | € | 2,70 |
| Linie Aquavit         | € | 2,70 |

## Grappe

grappa 2 cl

|                         |   |      |
|-------------------------|---|------|
| Grappa                  | € | 2,70 |
| Giare Chardonnay        | € | 6,50 |
| Giare Gewürztraminer    | € | 6,50 |
| Giare Amarone           | € | 6,50 |
| Schladerer Williams     | € | 3,00 |
| Schladerer Himbeergeist | € | 3,00 |

# analcolico

alkoholfreie getränke 0,2 l

|                             |   |      |
|-----------------------------|---|------|
| Afri-Cola                   | € | 2,30 |
| Afri-Cola ohne Zucker       | € | 2,30 |
| Bluna Orange, Bluna Zitrone | € | 2,30 |
| Fruchtschorle               | € | 2,60 |
| Tonic Water                 | € | 2,40 |
| Bitter Lemon, Ginger Ale    | € | 2,40 |

# Acqua Minerale

mineralwasser

|                                |        |   |      |
|--------------------------------|--------|---|------|
| Waldecker Gourmet              | 0,25 l | € | 2,30 |
|                                | 0,75 l | € | 5,20 |
| Waldecker Gourmet,<br>naturell | 0,25 l | € | 2,30 |
|                                | 0,75 l | € | 5,20 |

# Succhi di frutta

saft 0,2 l

|                    |   |      |
|--------------------|---|------|
| Apfelsaft          | € | 2,50 |
| Orangensaft        | € | 2,80 |
| Traubensaft        | € | 2,80 |
| Johannisbeernektar | € | 2,80 |



# Bevande calde

## heiße getränke

|   |   |      |
|---|---|------|
| Tasse Kaffee  | € | 2,40 |
| Tasse koffeinfreier Kaffee  | € | 2,40 |
| Espresso Originale  | € | 2,40 |
| Espresso mit geschäumter Milch  | € | 2,40 |
| Espresso Corretto<br>mit einem Schuss Sambuca                                 | € | 2,80 |
| Cappuccino Italiano<br>mit geschäumter Milch                                  | € | 2,80 |
| Cappuccino<br>mit geschlagener Sahne  | € | 2,80 |
| Mafioso Kaffee<br>mit Amaretto und Sahne                                      | € | 3,60 |
| Café Latte<br>großer Milchkaffee  | € | 3,60 |
| Latte Macchiato<br>heiße Milch, Espresso<br>und Milchschaum, im Glas serviert | € | 3,60 |
| Irish Coffee  | € | 3,80 |
| Tasse heiße Schokolade<br>mit Sahne   | € | 2,50 |
| Russische Schokolade  | € | 3,80 |
| Glas Tee nach Wahl  | € | 2,40 |

**Alle Angaben zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen haben wir in einer gesonderten Speisekarte für Sie zusammengefasst  
Bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal.**



Kneippweg 1 ● 34508 Willingen/Upland  
 Telefon +49 (0)5632/4040 ● Telefax +49 (0)5632/6119  
[www.sauerland-stern-hotel.de](http://www.sauerland-stern-hotel.de)  
[info@sauerland-stern-hotel.de](mailto:info@sauerland-stern-hotel.de)