

*Speisekarte*

&

*Getränkete*

**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

<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe mit Cocktailtomate und Sahnehäubchen	€	4,50
<b>Zuppa di Pesce</b> Fischsuppe mit gerösteten Brotcroutons	€	5,50

## Insalate

### salate

<b>Insalata Mista</b> Blattsalate, Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit Croutons, in Balsamico Dressing	€	5,50
<b>Insalata Italiana</b> gemischte Blattsalate, Ei, Artischocken, Tomaten, Gurken, Garnelen & Croutons, in Balsamico Dressing	€	7,50
<b>Insalata Capricciosa</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Käse, Oliven, gekochtem Schinken & Rucola mit pikantem Dressing	€	9,50
<b>Insalata della Casa</b> gemischte Blattsalate & Rauke, Poulardenbrüstchen garniert mit Zwiebeln, Oliven, Parmesan, Croutons und Mozzarella in pikantem Dressing	€	9,80

## Risotto

### reis

<b>Risotto alla Milanese</b> aromatisches Reisgericht mit Parmesan & gebratenem Hähnchenbrustfilet, Salatteller	€	11,00
<b>Risotto al pesto e Pesce</b> aromatisches Reisgericht mit Dorade, Riesengarnele & Tomatencoulis dazu ein Salatteller	€	12,90

# Pasta

## nudeln

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

# Lasagne

## geschichtete nudeln

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

# Pizze

## pizza

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

Gerne auch zu mitnehmen!

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

## *Pizze grande*

Pizza groß Ø 46 cm

<b>Pizza Margherita</b> Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, Käse	€	18,90
<b>Pizza Salami</b> Salami, Tomaten, Käse	€	19,90
<b>Pizza Brasiliana</b> Schinken, Champignons, Tomaten, Käse	€	22,50
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Salami, gekochter Schinken Champignons und Paprika	€	23,20



Gerne auch zu mitnehmen!

## Carne

### fleisch

<b>Arista di Maiale ai funghi</b> Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce dazu breite Bandnudeln und gemischter Salat	€	15,00
<b>Nocette di Agnello Pesto</b> in Knoblauchöl gebratene Medaillons vom Lammnüsschen mit Pesto und frischem Parmesan glaciert, auf Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	€	15,50
<b>Guance di manzo brasate</b> Rinderbäckchen in Rotwein geschmort Gnocchi & Broccoli	€	16,00
<b>Scaloppina Marsala</b> Kalbsschnitzel mit Marsalasauce, feine Taglierini und Blattsalate	€	19,00
<b>Bistecca di Manzo</b> Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat	€	22,50
<b>Filetto di Manzo all acero Balsamico</b> Rinderfiletsteak auf Grillgemüse, Balsamicoglace, gebratene Kartoffeln	€	26,50

## Pesce

### fisch

<b>Orata alla pizzaiola</b> Dorade in Tomatensauce, Pesto Nudeln Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Salat	€	14,90
<b>Branzino alla griglia, con profumo di timo</b> Wolfsbarschfilet in Thymian gebraten auf Weißwein-Limonen Sauce Broccoli & kleine gebratene Kartoffeln	€	16,50
<b>Gamberi Diavolo</b> 6 Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten Paprika, schwarze Oliven, Peperoni, dazu kleine Pizzabrötchen	€	18,50

## Formaggio

### käse

<b>Mozzarella</b> milder südtalienischer Frischkäse mit Tomate und frischem Basilikum	€	6,00
<b>Gorgonzola</b> würziger pikanter Edelpilzkäse	€	6,50
<b>Formaggio Misto</b> italienische Käseplatte mit Feigensenf und Trauben	€	11,50

## Dolci

### dessert

<b>Gelata Misto</b> Gemischtes Eis mit Sahne	€	5,00
<b>Tiramisu</b> leckeres italienisches Dessert, kühl, zart und schaumig, mit Früchten garniert	€	6,70
<b>Carpaccio di Ananas</b> fein geschnittene Ananas, Zitronensorbet süße Pesto	€	7,50
<b>Semifreddo</b> 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

## rossa

rot

### Montepulciano D'Abruzzo DOP

trocken, weiche & schmackhafte Tannine  
St. Barthelmeh, Abruzzen

€ 23,50

### 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

Pinot Grigio IGP  
blumiges Aroma, trocken € 6,50

### rosato

rose

**Bardolino Classico Chiaretto DOP**  
frisch, fruchtig, charaktervoll € 5,20

### rossa

rot

**Merlot delle Venezie IGP**  
trocken, körperreich, harmonisch & samtig € 5,20

**Lambrusco Amabile Emilia IGP**  
prickelnd, leicht süßlicher Perlwein € 5,20

**Montepulciano D'Abruzzo DOP**  
trocken, weiche & schmackhafte Tannine € 6,50

**Primitivo di Salento IGP**  
vollmundig, harmonisch, samtig € 6,50

## Aperitiva

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 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 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
Ramazotti	€	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, 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 mit einem Schuss Sambuca	€	2,80
Cappuccino Italiano mit geschäumter Milch	€	2,80
Cappuccino mit geschlagener Sahne	€	2,80
Mafioso Kaffee mit Amaretto und Sahne	€	3,60
Café Latte großer Milchkaffee	€	3,60
Latte Macchiato heiße Milch, Espresso und Milchschaum, im Glas serviert	€	3,60
Irish Coffee	€	3,80
Tasse heiße Schokolade 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)