

TRATTORIA

La Stella

LA CUCINA ITALIANA NEL CUORE DES SAUERLANDS

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

Speise- & Getränkekarte

SPEISEN

Antipasti · Suppe & Salate	2
Pasta	3
Pizza	4
Fleischgerichte · Dessert · Kinder	5

GETRÄNKE

Weinempfehlungen	6
Weine – Flaschen	7
Offene Weine · Aperitif	8
Sekt · Longdrinks · Biere	9
Spirituosen	10
Alkoholfreie Getränke	11
Heiße Getränke	12



Sauerland Stern Hotel
★★★★

Antipasti & Zuppe

SUPPE · VORSPEISE · SALATE

Zuppe

SUPPEN

Zuppa di Pomodoro

€ 6,50

Tomatensuppe mit konfierten Kirschtomaten und knusprigen Croutons

Zuppa della Stagione

€ 6,50

Suppe der Saison – frisch und wechselnd

Antipasti

VORSPEISE

Pizza Pane vegetarisch

€ 8,50

Frisch gebackenes Pizzabrot mit Knoblauchöl, Rosmarin, Oregano und Tomaten

Insalate

SALATE

Insalata Mista vegetarisch

€ 9,00

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

Insalata Italiana

€ 12,00

Gemischte Blattsalate mit Ei, Artischocken, Garnelen, Tomaten, Gurken und Croutons in Balsamico-Dressing

Insalata Capricciosa

€ 13,50

Salatvariation mit Thunfisch, Käse, Oliven, gekochtem Schinken und Rucola, pikantes Dressing

Individuelle Anpassungen berechnen wir mit 1,50 €.

Pasta

NUDELN

BIO-MEHL AUS DER REGION

Für unsere Pasta verwenden wir Bio-Semola Rimacinata aus italienischem Hartweizen – von der Bio-Mühle Eiling in Warstein.

Rigatoni alla Napoletana *vegetarisch* € 9,50

Klassische Pasta mit aromatischer Tomatensauce und Parmesan

Rigatoni Aglio e Olio e Peperoncino *vegetarisch* € 9,50

Mit Knoblauchöl, Peperoncino, sonnengetrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan

Rigatoni alla Bolognese € 11,50

Herzhafte Rindfleischsauce mit Tomaten, Karotten, feinen Kräutern, Knoblauch und Parmesan

Rigatoni Gamberi all'Aglio € 17,00

Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Zucchini, Oliven und Peperoncino

Individuelle Anpassungen berechnen wir mit 1,50 €.

Pizze

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

BIO-MEHL AUS DER REGION

Unsere Qualität beginnt beim Mehl: Bio-Pizzamehl „Andante“ aus deutschem Bio-Weizen – frisch vermahlen von der Bio-Mühle Eiling in Warstein.

Pizza Margherita <i>vegetarisch</i>	€ 9,50
<i>Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Käse</i>	
Pizza Salame	€ 12,00
<i>Salami, Tomaten und Käse</i>	
Pizza Prosciutto	€ 12,00
<i>Schinken, Tomaten und Käse</i>	
Pizza Diavolo	€ 12,50
<i>Salami, Paprika, Peperoni und Mozzarella – pikant</i>	
Pizza Quattro Stagioni	€ 12,50
<i>Salami, gekochter Schinken, Champignons und Paprika</i>	
Pizza Hawaii	€ 12,00
<i>Schinken, Ananas, Tomaten und Käse</i>	
Pizza con Rucola <i>vegetarisch</i>	€ 12,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola und frischer Parmesan</i>	
Pizza Brasiliana	€ 12,00
<i>Schinken, Champignons, Tomaten und Käse</i>	
Pizza Tonno e Cipolla	€ 13,00
<i>Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Käse</i>	
Pizza Vegetariana <i>vegetarisch</i>	€ 13,00
<i>Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Champignons, Knoblauch und Zwiebeln</i>	
Pizza Speciale	€ 17,00
<i>Tomaten, Käse, Zwiebeln, Rindfleischstreifen, Blattsalat, pikantes Dressing und Ei</i>	
Pizza Salmone	€ 17,00
<i>Frisches Lachsfilet, Blattspinat, Sahne, Knoblauch, Fior di Latte und Pesto</i>	
Pizza Scampi	€ 14,50
<i>Eismeergarnelen, Knoblauch, Tomaten und Käse</i>	

Individuelle Anpassungen berechnen wir mit 1,50 €.

Carne, Dolci & Bambini

FLEISCH · DESSERT · KINDERKARTE

Carne

FLEISCH

Guanciale di maiale brasato

€ 22,00

Geschmorte Schweinebäckchen in Barolo-Sauce mit gebratenem Gemüse an Kartoffel-Schmorzwiebel-Püree

Petto di pollo

€ 24,00

Gebratene „Kikok“-Maishähnchenbrust an Tomatensauce, mediterranes Kartoffeltörtchen und gegrilltes Gemüse

Ossobuco

€ 25,00

Ragout von der geschmorten Kalbsbeinscheibe in mediterraner Sauce, Kartoffelstampf und gedünstetes Wurzelgemüse

Dolci

DESSERT

Gelato Misto vegetarisch

€ 7,50

Gemischtes Eis mit Sahne

Tiramisù vegetarisch

€ 9,00

Klassisches italienisches Dessert – luftig, cremig und aromatisch

Bambini

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Penne Bolognese

€ 6,00

Rindfleischsauce mit Tomaten, Karotten, Knoblauch und Parmesan

Penne Napoli

€ 6,00

Tomatensauce und Parmesan

Penne al burro

€ 6,00

Penne mit Butter und geriebenem Parmesan

Pizza Margherita Bambini

€ 6,00

Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Käse

Pizza Salami Bambini

€ 6,00

Salami, Tomaten und Käse

Gelato Bambini

€ 4,50

Eine Kugel Eiscreme mit Sahne und bunten Streuseln

Individuelle Anpassungen berechnen wir mit 1,50 €.

Vini Speciali

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN · 0,75 L

Weingut Pfannebecker · Rheinhessen

Grauburgunder

€ 31,00

Feine Aromen von Birne und Apfel, saftig und harmonisch, angenehm frisch

Weingut Markus Schneider · Pfalz

Grey Cuvée Weiß

€ 33,00

Eleganter Schmelz, lebendige Frische und ein Hauch von Exotik

Ursprung Rotwein-Cuvée

€ 33,00

Tiefes Rubinrot, samtig und weich mit kräftigen Gewürznoten

Black Print Rotwein-Cuvée

€ 48,00

Fruchtig und würzig – ein besonderer, tiefgründiger und körperreicher Rotwein

Weingut Pfannebecker · Rheinhessen

Cuvée Rosé · bio & vegan

€ 29,00

Harmonisch und weich mit sanfter Frucht

Stonebarn · Kalifornien · USA

Stone Barn Old Vine Zinfandel

€ 29,00

Intensiv fruchtig, vollmundig und würzig

Vini in bottiglia

FLASCHENWEINE · 0,75 L

Bianco

WEISS

Pinot Grigio Contessa Camilla IGT

€ 29,00

Blumiges Aroma, harmonisch und trocken · Di Camillo Vini, Abruzzen

Cipriano Lugana DOC

€ 39,00

Leicht und unkompliziert, frische Säure, feine Frucht · Cipriano di Venezia, Venezien

Rosato

ROSÉ

Bardolino Chiaretto DOP

€ 27,50

Fruchtig, frisch und mit blumigem Aroma · St. Barthelmeh, Venezien

Rosso

ROT

Primitivo di Salento IGP

€ 27,50

Vollmundig, harmonisch, samtig und körperreich · St. Barthelmeh, Apulien

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

€ 48,00

Dicht, geschmeidig, reichhaltig und intensiv · Tenuta di Gracciano della Seta, Toskana

Vini aperti & Aperitivi

OFFENE WEINE · 0,2 L · APERITIFS

Vini aperti

OFFENE WEINE · 0,2 L

*Bianco · Weiß***Weißer Burgunder QbA trocken**

€ 7,50

*Trocken, feinfruchtig und frisch***Pinot Grigio IGP**

€ 8,50

*Blumiges Aroma, harmonisch und trocken**Rosato · Rosé***Bardolino Classico Chiacetto DOP**

€ 8,00

*Frisch, fruchtig und charaktervoll**Rosso · Rot***Merlot delle Venezie IGP**

€ 7,50

*Trocken, körperreich, harmonisch und samtig***Lambrusco Amabile Emilia IGP**

€ 7,00

*Prickelnd, leicht süßlicher Perlwein***Primitivo di Salento IGP**

€ 7,50

Vollmundig, harmonisch und samtig

Aperitivi

APERITIFS

Mionetto Spritz alkoholfrei

€ 8,50

*Mionetto alkoholfrei · alkoholfreier Schaumwein · Soda · Orange***Crodino Spritz alkoholfrei**

€ 8,50

*Crodino · Soda · Orange***Lillet Wildberry**

€ 8,50

*Lillet Blanc · Wild Berry · Orange***Miley's – Himbeer-Gin & Wildberry**

€ 8,50

*Miley's Himbeer-Gin · Wild Berry***Aperol Spritz**

€ 8,50

*Aperol · Prosecco · Soda · Orange***Sarti Spritz**

€ 8,50

*Sarti Rosa · Prosecco · Soda***Spritz 43**

€ 8,50

*Licor 43 · Sekt · Soda · Zitrone***Solare Spritz**

€ 8,50

*Freixenet Solare · Prosecco · Soda · Zitrone***Prosecco · Vino Frizzante**

Glas	0,1 l	€ 4,50
Glas auf Eis	0,2 l	€ 8,00
Flasche	0,75 l	€ 28,00

Spumante, Longdrinks & Birre

SEKT · LONGDRINKS · BIER

Spumante

SEKT

Traditions-Cuvée	1/1 Fl.	€ 28,00
<i>Sauerland Stern Hotel</i>		
Taittinger Brut Réserve	1/1 Fl.	€ 108,00

Longdrinks

4 CL

Campari	€ 8,50
Bacardi	€ 8,50
Weinbrand Mariacron	€ 8,50
Vodka Puschkin	€ 8,50
Gin	€ 8,50

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

Longdrinks mit Red Bull	€ 9,50
--------------------------------	--------

Birre

BIER

Warsteiner Pils	Gl. 0,25 l	€ 3,50
Warsteiner Pils	Gl. 0,40 l	€ 5,60
Oberbräu Hell	Gl. 0,30 l	€ 4,00
Oberbräu Hell	Gl. 0,50 l	€ 6,50
Erdinger Weißbier	Fl. 0,50 l	€ 6,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	€ 6,50
Warsteiner herb · alkoholfreies Pils	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Malzbier	Fl. 0,33 l	€ 3,50

Amari & Liquori

SPIRITUOSEN · 2 CL

Amari

BITTER · 2 CL

Jägermeister	€ 3,30
Fernet Branca	€ 3,30
Ramazzotti	€ 3,30
Averna	€ 3,30

Liquori

LIKÖR · 2 CL

Sambuca weiß	€ 3,30
Amaretto di Saronno	€ 3,30
Baileys	€ 3,30

Acquaviti

AQUAVIT · 2 CL

Malteserkreuz Aquavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 3,50

Grappe

GRAPPA · 2 CL

Grappa	€ 3,50
Giare Chardonnay	€ 6,50
Giare Gewürztraminer	€ 6,50
Giare Amarone	€ 6,50

Acquavite di frutta

OBSTBRAND · 2 CL

Schroffen Haselnußer <i>Aromatischer Haselnussbrand</i>	€ 3,80
Bsoffene Marille <i>Feiner Marillenbrand mit Frucht</i>	€ 4,20
Schroffen Willi-Birne <i>Birnenbrand mit Frucht</i>	€ 4,20

Analcolici

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Analcolici

0,2 L

Afri-Cola		€ 3,00
Afri-Cola Zero		€ 3,00
Bluna Orange · Bluna Zitrone		€ 3,00
Fruchtschorle		€ 3,50
Bitter Lemon · Ginger Ale · Tonic Water		€ 3,50
Red Bull · verschiedene Sorten	0,25 l	€ 4,50

Limonata & tè freddo

LIMONADE & EISTEE · 0,33 L

Apfelschorle	€ 3,50
Johannisbeere-Holunder	€ 4,00
Mango-Maracuja-Orange	€ 4,00
Rhabarber-Mirabelle	€ 4,00
Eistee Pfirsich	€ 4,00
Eistee Heidelbeere	€ 4,00

Succhi di frutta

FRUCHTSAFT · 0,2 L

Apfelsaft	€ 3,60
Orangensaft	€ 3,60
Traubensaft	€ 3,60
Johannisbeernektar	€ 3,60

Acqua Minerale

MINERALWASSER

Germeta classic	Fl. 0,25 l	€ 3,20
Waldecker Gourmet classic	Fl. 0,75 l	€ 7,50
Germeta naturell	Fl. 0,25 l	€ 3,20
Waldecker Gourmet naturell	Fl. 0,75 l	€ 7,50

Bevande Calde

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 3,50
Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 3,50
Espresso Originale	€ 3,00
Espresso mit geschäumter Milch	€ 3,00
Espresso Corretto <i>Mit einem Schuss Sambuca</i>	€ 3,50
Cappuccino Italiano <i>Mit geschäumter Milch</i>	€ 3,80
Cappuccino <i>Mit geschlagener Sahne</i>	€ 3,80
Caffè Latte <i>Großer Milchkaffee</i>	€ 4,50
Latte Macchiato <i>Heiße Milch, Espresso und Milchschaum, im Glas serviert</i>	€ 4,50
Irish Coffee	€ 5,50
Tasse heiße Schokolade <i>Mit Sahne</i>	€ 3,50
Russische Schokolade	€ 5,50
5 CUPS Bio-Tee von TEEKANNE <i>Unsere aktuelle Sortenauswahl präsentieren wir Ihnen gerne.</i>	€ 3,60

Alle Angaben zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen haben wir in einer gesonderten Allergen- und Zusatzstoffkarte für Sie zusammengefasst. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Kneippweg 1 · 34508 Willingen/Upland · +49 (0)5632 4040 · www.sauerland-stern-hotel.de