La Stella
TRATTORIA

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

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

Antipasti della Casa vegetarisch **€ 11,50**
Gebratene Champignons, gegrilltes Gemüse, Balsamico-Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Paprini, Peperoni, Mozzarella, Grissini, Ciabatta

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 mit Linsenbolognese vegan **€ 11,00**
Rote Linsen, Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Paprika, Kräuter

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 vegetarisch — **€ 9,50**
Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Käse

Pizza Salame — **€ 12,00**
Salami, Tomaten und Käse

Pizza Prosciutto — **€ 12,00**
Schinken, Tomaten und Käse

Pizza Diavolo — **€ 12,50**
Salami, Paprika, Peperoni und Mozzarella – pikant

Pizza Quattro Stagioni — **€ 12,50**
Salami, gekochter Schinken, Champignons und Paprika

Pizza Hawaii — **€ 12,00**
Schinken, Ananas, Tomaten und Käse

Pizza con Rucola vegetarisch — **€ 12,00**
Tomaten, Mozzarella, Rucola und frischer Parmesan

Pizza Brasiliana — **€ 12,00**
Schinken, Champignons, Tomaten und Käse

Pizza Tonno e Cipolla — **€ 13,00**
Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Käse

Pizza Vegetariana vegetarisch — **€ 13,00**
Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Champignons
Knoblauch und Zwiebeln

Pizza Vegana vegan — **€ 13,00**
Paprika, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Balsamico, veganer Käse

Pizza Speziale — **€ 17,00**
Tomaten, Käse, Zwiebeln, Rindfleischstreifen, Blattsalat
pikantes Dressing und Ei

Pizza Salmone — **€ 17,00**
Frisches Lachsfilet, Blattspinat, Sahne, Knoblauch
Fior di Latte und Pesto

Pizza Scampi — **€ 14,50**
Eismeergarnelen, Knoblauch, Tomaten und Käse

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 · bio & vegan — **€ 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 Chiaretto 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 *Sauerland Stern Hotel*	**1/1 Fl.**	**€ 28,00**
Taittinger Brut Réservé	**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 — **€ 3,80**
Aromatischer Haselnussbrand

Bsoffene Marille — **€ 4,20**
Feiner Marillenbrand mit Frucht

Schroffen Willi-Birne — **€ 4,20**
Birnenbrand mit Frucht

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 *Mit einem Schuss Sambuca*	**€**	**3,50**
Cappuccino Italiano *Mit geschäumter Milch*	**€**	**3,80**
Cappuccino *Mit geschlagener Sahne*	**€**	**3,80**
Caffè Latte *Großer Milchkaffee*	**€**	**4,50**
Latte Macchiato *Heiße Milch, Espresso und Milchschaum, im Glas serviert*	**€**	**4,50**
Irish Coffee	**€**	**5,50**
Tasse heiße Schokolade *Mit Sahne*	**€**	**3,50**
Russische Schokolade	**€**	**5,50**
5 CUPS Bio-Tee von TEEKANNE	**€**	**3,60**

Unsere aktuelle Sortenauswahl präsentieren wir Ihnen gerne.

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