

## Herzlich Willkommen

Familie Strunz und alle Mitarbeiter begrüßen Sie herzlich  
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Unser Haus besticht durch familiäre Atmosphäre, kulinarischen Erlebnissen  
und Aufwartung gegenüber dem Gast.

Im Jahr 2021 wurde das Restaurant neu gestaltet und verbindet nun geschmackvoll  
wertvolle Tradition mit frischer Moderne.

Ihr Gaumen wird von Raphael Strunz und seinem Küchenteam verwöhnt.  
Die Philosophie der Küche? Ehrlich und frisch, nicht abgehoben aber gehoben!

Guten Appetit!

### Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

#### Klassisch

Martini Bianco, Rosso	5cl	4,50 €
Sherry dry, medium	5cl	4,00 €
Campari Orange	4cl	6,90 €
Campari Soda	4cl	6,50 €
Sekt Carte Blanche	0,1l	6,50 €
Kir Royal	0,1l	7,00 €
Prosecco	0,1l	7,00 €
Aperol Sprizz		7,00 €
Hugo		

#### Modern

Ginie	4cl	6,50 €
<i>Ginlikör mit Calamansi veredelt</i>		
Frozen Rose	0,1l	7,00 €
<i>Rosensirup, Limejuice, Prosecco</i>		
Lillet Wild Berry	0,2l	7,00 €
<i>4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i>		
Southern Ginger	0,2l	7,00 €
<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		
Gimlet		6,50 €

### Alkoholfrei

Vibrante Sprizz	7,00 €
<i>Bergamotte, Thomas Henry Grapefruit</i>	
Blue Mint	6,50 €
<i>Minze, Limette, Blue Curacao, Sprite</i>	

## **Suppen & Vorspeisen**

### **Delbrücker Festtagsuppe**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 6,50 €

### **Feine Paprikasuppe mit Piment d'Espelette**

Pancettastreifen | gerillte Wassermelone 7,50 €

### **Bunter Kirschtomatensalat mit Burrata und roter Pesto**

Basilikumvinaigrette | Pinienkerne | Crostini | Pinienkerne 9,50 €

### **Vitello Tonnato**

Scheiben von der Kalbshälfte | Thunfischsoße | Concassée | Rucola | Balsamico 11,90 €

### **Carpaccio vom Angusrind**

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne 14,90 €

---

## **Knackig frische Salate**

### **Salat Beef**

**Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Crostini,**  
dazu Kirschtomaten, Spitzpaprika, Balsamicozwiebeln und getrocknete Tomaten 19,90 €

### **Cesar's Salad mit mariniertem Oregano- Hähnchen**

**Romana Salat in Cesar's Dressing mit Parmesan und Focaccia- Würfel**  
dazu Kirschtomaten, gekochtes Ei und Pancetta 17,90 €

### **Kantiner's Summer Salad-Bowl mit cremigem Burrata und Basilikumpesto**

Gemischter Blattsalat | Grill Gemüse | Bunte Kirschtomaten | Parmesan  
Gebackener Risotto | Gefüllte Oliven | getrocknete Tomaten | Pinienkerne 19,50 €

### **Dressings:**

Zitronen- Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Cesar's Dressing | Essig- Öl Vinaigrette

---

## **Vegetarisch**

### **Gnocchis in Kräuterfrischkäsesoße mit gebratenen Pfifferlingen**

Brimi- Brokkoli | Parmesan | Frühlingslauch | Rucola 18,50 €



## **Vegan**

### **Gebratene Pilz- Polenta Taler mit Tomaten- Pesto**

Kaiserschoten | Ratatouillegemüse | gebratener Blumenkohl | Pinienkerne 17,90 €



## **Hauptgerichte**

<b>Zweierlei vom Kikok- Hähnchen in Tomaten- Kräutermarinade</b> Balsamico- Soße   Ratatouillegemüse   Basilikum- Gnocchis	19,50 €
<b>Medaillons vom Jungschweinefilet mit Pfifferling- Rahmsoße</b> Glasiertes Gemüse   Frühlingslauch   Kartoffel- Krapfen	20,50 €
<b>Rinderfiletsteak 150gr. mit gebratenen Pfifferlingen</b> Portweinsoße   Broccoli   gebratene Polentataler   Balsamico- Zwiebeln	29,90 €
<b>In Knoblauch- Chili- Öl gebratene Riesengarnelen mit Petersilie und Zitrone</b> Bunter Kirschtomatensalat   Hausgemachte Spaghettini   Basilikumpesto   Parmesan	24,90 €
<b>250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“</b> Kräuterbutter   Pfeffer- Schmorzwiebeln   grüne Bohnen   Bratkartoffeln	30,90 €

---

## **Altbewährt und stets beliebt**

<b>Verschiedene Steaks vom Grill</b> Bohnenbündchen im Speckmantel   Kräuterbutter   Kartoffelspalten   Sauerrahm	21,90 €
<b>Gebratenes Schnitzel vom Schwein</b> Champignonrahmsoße   Pommes Frites	14,90 €
mit kleinem Salat	+3,90€
<b>„Landhausteller“</b> Medaillons vom Schweinefilet   Sauce Bernaise   glasiertes Gemüse   Röstkartoffeln	18,90 €

## ***Saftige Steaks vom Grill***

<b>Rumpsteak</b> vom grain fed- Black Angus	200g	20,90 €	300g	25,90 €
<b>Rinderfiletsteak</b> vom grain fed Black Angus	200g	28,90 €	300g	35,90 €
<b>Medaillons</b> vom Jungschweinfilet	200g	13,90 €		

---

## **Als Beilagen empfehlen wir**

Kräuterbutter	1,50 €
Sc. Béarnaise	3,50 €
Pfeffersoße	3,50 €
Knoblauchmayonnaise	2,50 €
Gemischte Gemüseauswahl	6,90 €
Grüne Böhnchen	6,90 €
Gebratene Champignons	5,90 €
Portion Pfifferlinge	7,50 €
Pommes frites	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Röstkartoffeln	4,90 €
Kartoffelkrapfen	4,90 €
Gemischter kleiner Salat	5,50 €
Gemischter großer Salat	9,50 €