

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			<i>Modern</i>		
Martini Bianco, Rosso	5cl	4,90 €	Hibby		8,50 €
Sherry dry, medium	5cl	4,90 €	<i>Hibiskus, Zitrone, Sprite, Weißherbst</i>		
Campari Orange	4cl	8,00 €	Ginie	4cl	6,50 €
Campari Soda	4cl	7,50 €	<i>Ginlikör mit Calamansi veredelt</i>		
Sekt Carte Blanche	0,1l	8,50 €	Frozen Rose	0,1l	7,50 €
Kir Royal	0,1l	9,00 €	<i>Rosensirup, Limejuice, Prosecco</i>		
Prosecco	0,1l	8,00 €	Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €
Aperol Sprizz		8,50 €	<i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i>		
			Southern Ginger	0,2l	7,50 €
			<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		

Alkoholfrei

Mona Lisa 6,50 €
Vanille, Maracuja, Ananas, Orangensaft

Holy Henry 7,00 €
*Blutorange, Ananassaft, Thomas Henry
Grapefruit-Limonade*

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

8,90 €

Crèmesuppe von Strauchtomaten

Pinienkerne | Basilikumpesto

7,90 €

Carpaccio vom Angusrind

Tomaten | Rucola- Crème | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

16,90 €

Knackig frische Salate

Salat Surf 'n' Turf

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Garnelen

Kirschtomaten | Spitzpaprika | Exotic- Früchte | Baguettechips

22,50 €

Cesar's Salad mit Oregano - Hähnchen

Romana Salat in Cesar's Dressing mit Parmesan und Focaccia- Würfel

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta

20,90 €

Spargel- Salad Bowl:

Gemischter Blattsalat | Spargel - Fregola | gebratener Spargel | gebeizter Ikarimi Lachs

Melone | Spitzpaprika | Wan- Tan Chip | Wasabi- Mayo

22,90 €

Dressings:

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

Vegetarisch

Hausgemachte Spargel - Mafalde Pasta

Hausgemachte Mafalde | Spargel grün- weiß | Basilikum- Velouté | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

20,50 €

mit 4 Garnelen

27,50 €

mit Rinderfiletstreifen

28,90 €

Vegan

Süßkartoffelpüree mit Tomaten- Dattelchutney

Bimi- Brokkoli | Ratatouillegemüse | gebackener Blumenkohl | Baby- Spinat

21,50 €

Hauptgerichte

In Bärlauch mariniertes Schweinefilet mit Schalottensoße
glasierte Gemüseröschen | Pikante- Gnocchi| Bärlauchschaum 23,90 €

Kikok Maishähnchenbrust mit Tomaten- Kräuterkruste
Chorizosoße | buntes Paprikagemüse | hausgemachte Mafalde- Pasta 24,90 €

Kantiner`s Surf n Turf
Rinderfiletsteak (120g) mit zwei Riesengarnelen
Tomaten- Dattel Chutney| Bimi- Brokkoli| Süßkartoffelpüree| Baby- Spinat 34,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“
Kräuterbutter | Pfeffer- Schmorzwiebeln| grüne Bohnen| Bratkartoffeln 36,90 €

Gebratenes Filet von der Dorade mit Beurre Blanc
Zitronenöl| Frühlingsgemüse| Spargel- Fregola 27,90 €

Altbewährt und stets beliebt

Verschiedene Steaks vom Grill
Bohnenbündchen im Speckmantel| Kräuterbutter| Snackkartoffeln| Sauerrahm 25,90 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein
Champignonrahmsoße | Pommes Frites 18,90 €

mit kleinem Salat +3,90 €

„Landhausteller“
Medaillons vom Schweinefilet| Sauce Bernaise| glasiertes Gemüse| Röstkartoffeln 22,90 €

Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak vom grain fed Black Angus	200g	23,90 €	300g	28,90 €
Rinderfiletsteak vom grain fed Black Angus	200g	31,90 €	300g	38,90 €
Medaillons vom Jungschweinfilet	200g	16,90 €		

Als Beilagen empfehlen wir

Kräuterbutter	1,90 €
Sauce Béarnaise	3,90 €
Pfeffersoße	3,90 €
Knoblauchmayonnaise	2,50 €
Gemischte Gemüseauswahl	7,50 €
Grüne Böhnchen	7,50 €
Gebratene Champignons	6,50 €
½ Pfd. Frischer Delbrücker Stangenspargel	10,90 €
Rührei zum Spargel	5,50 €
Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Röstkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €
Süßkartoffelpüree	6,00 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Frischer Delbrücker Stangenspargel

Crèmesuppe vom Delbrücker Stangenspargel

Zitronenöl| Pfeffer- Blätterteig

8,50 €

„Spargel - Melone“ (Vorspeise)

Salat von grünem und weißem Spargel| Passionsfrucht- Vinaigrette| Melone
gebeizter Ikarimi Lachs| Wasabi- Mayonnaise

13,90 €

½ Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel

mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Dazu wahlweise:

Rinderfiletsteak 150g	36,90 €
In Bärlauch mariniertes Schweinefilet	27,90 €
Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb	29,90 €
Westfälischer Koch - und Knochenschinken	24,90 €
Filet von der Nordseescholle mit Beurre Blanc	29,90 €
Kikok- Maishähnchenbrust mit Tomatenkruste	27,90 €

Spargel Klassiker

1 Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

23,90 €

Spargel- Mafalde Pasta (Vegi)

Hausgemachte Mafalde| Spargel grün-weiß| Basilikum- Velouté| Kirschtomaten| Parmesan| Pinienkerne

20,50 €

mit 4 Garnelen **27,50 €**

mit Rinderfiletstreifen **28,90 €**

Dessert

Lava - Cake

Schoko- Küchlein mit flüssigem Kern| Erdbeer- Espuma| Rhabarberkompott|
Vanilleeis im Knuspermantel

9,90 €