

## 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**

|   |      |         |      |         |
|---|------|---------|------|---------|
| <b>Rumpsteak</b> vom grain fed Black Angus        | 200g | 23,90 € | 300g | 28,90 € |
| <b>Rinderfiletsteak</b> vom grain fed Black Angus | 200g | 31,90 € | 300g | 38,90 € |
| <b>Medaillons</b> vom Jungschweinfilet            | 200g | 16,90 € |      |         |

---

## **Als Beilagen empfehlen wir**

|   |         |
|---|---------|
| Kräuterbutter                             | 1,90 €  |
| Sauce Béarnaise                           | 3,90 €  |
| Pfeffersoße                               | 3,90 €  |
| Knoblauchmayonnaise                       | 2,50 €  |
| <br>                                      |         |
| Gemischte Gemüseauswahl                   | 7,50 €  |
| Grüne Böhnchen                            | 7,50 €  |
| Gebratene Champignons                     | 6,50 €  |
| <br>                                      |         |
| ½ Pfd. Frischer Delbrücker Stangenspargel | 10,90 € |
| Rührei zum Spargel                        | 5,50 €  |
| <br>                                      |         |
| Pommes frites                             | 4,90 €  |
| Kartoffelkroketten                        | 4,90 €  |
| Röstkartoffeln                            | 5,50 €  |
| Kartoffelkrapfen                          | 5,50 €  |
| Süßkartoffelpüree                         | 6,00 €  |
| <br>                                      |         |
| 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 €