

## 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 angenehmer 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  | 4,90 € |
| Sherry dry, medium    | 5cl  | 4,90 € |
| Campari Orange        | 4cl  | 8,00 € |
| Campari Soda          | 4cl  | 7,50 € |
| Sekt Carte Blanche    | 0,1l | 8,50 € |
| Kir Royal             | 0,1l | 9,00 € |
| Prosecco              | 0,1l | 8,00 € |
| Aperol Sprizz         |      | 8,50 € |

### Modern

|                                             |      |        |
|---------------------------------------------|------|--------|
| Sarti Sprizz                                |      | 9,00 € |
| <i>Sarti Likör, Mango, Sekt</i>             |      |        |
| Ginie                                       | 4cl  | 7,50 € |
| <i>Ginlikör mit Calamansi veredelt</i>      |      |        |
| Frozen Rose                                 | 0,1l | 7,50 € |
| <i>Rosensirup, Limejuice, Sekt</i>          |      |        |
| Lillet Wild Berry                           | 0,2l | 8,50 € |
| <i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i> |      |        |
| Southern Ginger                             | 0,2l | 7,50 € |
| <i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>         |      |        |

## Alkoholfrei

Mona Lisa 7,00 €  
*Vanille, Maracuja, Ananas, Orangensaft*

Soft Tonic 6,50 €  
*Rosensirup, Limejuice, Tonic Water*

## Suppen & Vorspeisen

### Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

8,90 €

### Crèmesuppe von Strauchtomaten

Pinienkerne | Basilikumpesto

7,90 €

### Carpaccio vom Angusrind

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

16,90 €

### Marinierte Spargelstangen mit Beef Croûstillon

Spargelstangen grün-weiß | Ponzu- Sauce | Rinder Croûstillon | Gekochtes Ei

14,90 €

## Knackig frische Salate

### Salat Beef mit Wasabi Dip

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gebackener Avocado

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne

22,50 €

### Cesar's Salad mit Kikok- Hähnchenstreifen

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

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta

20,90 €

### Salat – Spargel-Melone

Gemischter Blattsalat | Spargel grün-weiß | Spargel-Risottobällchen

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

22,90 €

### Dressings:

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

Mango-Passionsfruchtvinaigrette

## Vegetarisch



### Spargel Mafalde Pasta

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

Pinienkerne

22,50 €

mit 4 Garnelen

29,50 €

mit Rinderfiletstreifen

29,90 €

## Vegan



### Grüner Spargel mit veganen Curry-Gemüse Teigtaschen

Ratatouillegemüse | Sesam | Ponzu Sauce

24,90 €

## ***Hauptgerichte***

### **In Kräutern marinierte Kikok- Maishähnchenbrust**

Ratatouillegemüse | Rucola | gratinierte Spargel-Gnocchis 23,90 €

### **Medium gebratene Lammhüfte mit Balsamico Jus**

Frühlingsgemüse | Getrocknete Tomaten | Kartoffelpüree mit Parmesan 25,90 €

### **250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“**

Kräuterbutter | Pfeffer- Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln 36,90 €

### **Duett von Lachsforelle und Garnelen mit Beurre Blanc**

Zitronenöl | Leipziger Allerlei | gebackene Risottobällchen 29,90 €

---

## ***Altbewährt und stets beliebt***

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Snackkartoffeln | Sauerrahm 26,90 €

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

Champignonrahmsauce | Pommes Frites 19,50 €

mit kleinem Salat +4,00 €

### **„Landhausteller“**

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Bernaise | glasiertes Gemüse | Röstkartoffeln 23,90 €

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

|                                                   |      |         |      |         |
|---------------------------------------------------|------|---------|------|---------|
| <b>Rumpsteak</b> vom grain fed Black Angus        | 200g | 24,90 € | 300g | 29,90 € |
| <b>Rinderfiletsteak</b> vom grain fed Black Angus | 200g | 32,90 € | 300g | 39,90 € |
| <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 € |
| Gemischte Gemüseauswahl                   | 7,50 € |
| Grüne Böhnchen                            | 7,50 € |
| Gebratene Champignons                     | 6,50 € |
| ½ Pfd. Frischer Delbrücker Stangenspargel | 9,90 € |
| Rührei zum Spargel                        | 4,50 € |
| Sauce Hollandaise                         | 3,90 € |
| Pommes frites                             | 4,90 € |
| Kartoffelkroketten                        | 4,90 € |
| Röstkartoffeln                            | 5,50 € |
| Kartoffelkrapfen                          | 5,50 € |
| Gemischter kleiner Salat                  | 5,90 € |
| Gemischter großer Salat                   | 9,90 € |

## Frischer Delbrücker Stangenspargel

### Crèmesuppe vom Delbrücker Stangenspargel

Zitronenöl | Pfeffer- Blätterteig

**8,90 €**

### „Spargel - Melone“ (Vorspeise)

Salat von grünem und weißem Spargel | Passionsfrucht- Vinaigrette | Melone

Gebratene Garnelen | Wasabi- Dip

**13,90 €**

---

## ½ Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel

mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

### Dazu wahlweise:

Medium gebratenes Rumpsteak vom Angusrind 200gr. 36,90 €

Medaillons vom Jungschweinefilet im Pancettamantel 28,90 €

Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb 31,90 €

Westfälischer Koch - und Knochenschinken 25,90 €

Filet von der Lachsforelle mit Beurre Blanc 31,90 €

In Kräutern marinierte Kikok- Maishähnchenbrust 28,90 €

---

### Spargel Klassiker

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

**24,90 €**

### Spargel- Mafalde Pasta (Vegi)

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

**22,50 €**

mit 4 Garnelen **29,90 €**

mit Rinderfiletstreifen **28,90 €**

---

## Der Spargel-Wein

### 2024 Street Cat Silvaner

trocken  
11,5 % Vol.  
Franken

Weingut Markus Meier

|      |         |
|------|---------|
| 0,2l | 8,70 €  |
| 0,7l | 29,50 € |



## *Der süße Abschluss*

### Dessertvariationen

#### Dessertvariation

Dunkle Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren, dazu Schokoladen- Minzeis mit Krokanthörnchen und Vanillesoße

10,50 €

#### Petit Dessert

Vanille Crème Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe

9,00 €

#### Kantiner`s Sorbet- Variation

-Holundersorbet mit Himbeerflakes

-Mangosorbet mit Schokoladensoße und Erdbeere

-Sorbet von Schwarzer Johannisbeere mit Praline

9,90 €

#### „Lava- Cake“

Schoko- Küchlein mit flüssigem Kern,  
dazu marinierte Erdbeeren und Salty- Karamelleis

10,50 €

Dazu eine feine **Huxelrebe Beerenauslese**

vom Weingut Alexander Gysler

5cl 9,50€

