

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
alte 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	6,50 €
Prosecco	0,1l	6,50 €
Aperol Sprizz		7,00 €
Hugo		7,00 €

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	6,50 €
<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 6,50 €

Apfel- Selleriecrèmesuppe mit Haselnusskrokant

Scheiben von der geräucherten Entenbrust 6,90 €

Carpaccio vom Angusrind

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne 12,50 €

Hausgebeizter Orangenlachs mit Wasabi- Crème

Feldsalat | Kartoffel- Blini | Kresse 10,90 €

Knackig frische Salate

Großer gemischter Salat

Blattsalate | Paprika | Möhren | Krautsalat | Kirschtomaten | Gurken | Pinienkerne 9,00 €

dazu wahlweise:

Gebratene Rinderfiletstreifen mit Kräuterbaguette 8,90 €

Gebratene Kikok- Hähnchenbruststreifen mit Champignons 7,90 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und karamellisierten Nüssen 8,50 €

„Winterliche Salad-Bowl mit gebackenen Hähnchen- Bällchen“

Gemischter Blattsalat | marinierte Avocado | Limetten- Gemüse- Cous Cous |
marinierter Brokkoli mit Pinienkernen | Kirschtomaten | Wasabi- Dip 17,90 €

Dressings:

Zitronen- Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Mango- Vinaigrette | Essig- Öl Vinaigrette

Vegetarisch

Hausgemachte Spaghettini mit Basilikum

Ratatouillegemüse | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne | Rucola 16,90 €



Vegan

Karotten- Maisrösti mit Ingwer- Kokos- Dip

Süßkartoffel- Gemüsechili | marinierte Avocado | Gemüse- Cous- Cous 16,90 €



Vegan

Hauptgerichte

Kikok- Maishähnchenbrust in Honig- Chili Marinade

Vichy Karotten | Kaiserschoten | Süßkartoffel- Gnocchis | Kokos- Ingwer- Dip 18,90 €

Jungschweinefilet im Kräuter- Nussmantel

Pfefferrahmsoße | Glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffel- Krapfen 19,50 €

Gebratenes Rinderfiletsteak (150gr.) mit Cognac- Pfefferrahmsoße

Gebratene Kräuterseitlinge | Blattspinat Wellington (Blätterteig) |
Getrübelter Kartoffelbaumkuchen 28,90 €

Auf der Haut gebratenes Skreifilet(Winterkabeljau) mit Rieslingsoße

Sautierte Gemüse- Julienne | Zitronen- Cashew- Reis | Granatapfel 26,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

Kräuterbutter | Pfeffer- Röstzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln 28,90 €

Altbewährt und stets beliebt

Verschiedene Steaks vom Grill

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Kartoffelkrapfen 19,90 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein

Champignonrahmsoße | Pommes Frites 14,90 €

mit kleinem Salat +3,50€

„Landhausteller“

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Bernaise | glasiertes Gemüse | Röstkartoffeln 18,50 €

Hausgemachte Rinderroulade „bürgerliche Art“ in würziger Soße

Gefüllt mit Speck und Gurke | Apfelrotkohl | Kartoffelpüree 18,50 €

Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak vom grain fed- Black Angus	200g	19,80 €	300g	24,90 €
Rinderfiletsteak vom Australischem Black Angus	200g	27,90 €	300g	33,90 €
Medaillons vom Jungschweinefilet	200g	13,90 €		

Als Beilagen empfehlen wir

Sc. Bearnaise	3,50 €
Pfeffersoße	3,50 €
Knoblauchmayonnaise	2,50 €
Gemischte Gemüseauswahl	6,90 €
Grüne Böhnchen	6,90 €
Gebratene Champignons	5,90 €
Pommes frites	3,90 €
Kartoffelkroketten	3,90 €
Röstkartoffeln	4,50 €
Getrüffelter Kartoffelbaumkuchen	5,90 €
Gemischter kleiner Salat	5,50 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Empfehlung:

Kleines Apfel- Selleriecrèmesüppchen

Feldsalat in Vinaigrette mit Walnuss | Gebackener Camembert | Preiselbeeren
11,90 €

Ragoût von Hirsch und Frischling mit Preiselbeeren

Apfelrotkohl | Serviettenknödel | Kräuterseitlinge
18,90 €

In Aromaten gebratene Garnelen

Süßkartoffel- Gemüsechilli mit Kaiserschoten | Zitronen- Cashew Reis | Minz- Joghurt- Dip
24,50 €

Duett vom Rind (Filet und Bäckchen)

Portweinsoße | glasierte Gemüseröschen | getrüffelter Kartoffel- Baumkuchen
26,90 €