

## 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			<i>Modern</i>		
Martini Bianco, Rosso	5cl	4,90 €	Sarti Sprizz		9,00 €
Sherry dry, medium	5cl	4,90 €	<i>Sarti Likör, Mango, Sekt</i>		
Campari Orange	4cl	8,00 €	Ginie	4cl	7,50 €
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, Sekt</i>		
Prosecco	0,1l	8,00 €	Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €
Aperol Sprizz		8,90 €	<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 7,00 €  
*Rosensirup, Limejuice, Tonic Water*

## **Suppen & Vorspeisen**

### **Delbrücker Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

8,90 €

### **Weißer Tomatencremesuppe**

Basilikumöl | Kirschtomaten | Parmesan- Blätterteig

10,90 €

### **Carpaccio vom Angusrind**

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

17,50 €

### **Scheiben vom rosa Roastbeef mit Kräuter Dip und Pfifferlingen**

Feldsalat | Wiener Kren | gerösteter Brioche | gebratenes Wachteile | Balsamicozwiebeln

15,90 €

---

## **Knackig frische Salate**

### **Salat Beef mit Kräuter- Dip**

**Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gebackener Avocado**

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne

22,90 €

### **Cesar's Salat mit Kikok- Hähnchenstreifen**

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

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta

20,90 €

### **Vegetarische Sommer-Bowl mit Pfifferlingen**

**Gemischter Blattsalat | Gebratene Pfifferlinge | Möhren | Gebackene Gemüse- Teigtaschen |**

Orangen- Spitzkohl | Spitzpaprika | Limonen-Crème fraiche

22,90 €

### **Dressings:**

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

Orangen- Ingwer Vinaigrette

---

## **Vegetarisch**



### **Hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit Pfifferling a la Crème**

Spinat-Serviettenknödel | Pfifferlinge | Pilz- Velouté | Bimi-Brokkoli | Parmesan | Baby-Spinat

Pinienkerne | Balsamico

22,90 €

mit Hähnchenbruststreifen 26,90 €

mit Rinderfiletstreifen 29,90 €

## **Vegan**



### **Gebratene Zucchini polenta mit sautiertem Sommergemüse und Basilikum Aioli**

Marinierter Spitzkohl | gebackene Avocado | Champignons und Pfifferlinge

22,90 €

## **Hauptgerichte**

### **Duett vom Kalb ( Tafelspitz und Rückensteak) mit Portweinsoße**

Glasierte Gemüseröschen | Kartoffelpüree mit Pfifferlingen und Wiener Kren 28,90 €

### **In Thymian gebratene Kikok-Maishähnchenbrust mit Limonen- Cème fraîche**

Mediterranes Schmorgemüse | gebratene Zucchini- Polenta mit Parmesan 24,90 €

### **Gegrillte Tagliata vom Rinderfilet(150gr.) mit gebratenen Pfifferlingen und Aioli**

Bimi Brokkoli | Balsamicozwiebeln | tomatisierte Risone | Rucola 33,90 €

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

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

### **Gebratenes Filet von der Nordseescholle mit Limetten- Ingwersoße**

Möhrengemüse mit Sesam | Kirschtomaten | glasierte Gemüseteigtaschen 29,90 €

---

## **Altbewährt und stets beliebt**

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

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

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

ChampignonrahmsöÙe | 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 €
Portion Pfifferlinge	9,00 €
Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Röstkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

## **Empfehlung:**

### **Crèmesuppe von Pfifferlingen**

mit Kräuterdip und Brioche

8,90 €

### **Sous Vides gegarter Duroc- Schweinerücken mit Feigensenf glasiert**

Pfifferlinge | gebratener Serviettenknödel | Kleiner gemischter Salat

25,90 €

### **In Knoblauch- Chili- Öl gebratene Riesengarnelen mit Petersilie und Zitrone**

Bunter Kirschtomatensalat | Hausgemachte Spaghettini | Kräuter- Dip | Parmesan

26,90 €

### **Rosa gebratene Barberie Entenbrust mit Ponzu-Soße**

Ananas- Mangochutney | Orangen- Spitzkohlsalat | Gebackene Gemüse-Teigtaschen

28,90 €

### **Dessert:**

#### **Kantiner`s Sorbet- Variation**

-Holundersorbet mit Himbeerflakes

-Mangosorbet mit Schokoladensoße und Erdbeere

-Sorbet von Schwarzer Johannisbeere mit Praline

9,90 €

## *Der süße Abschluss*

### Dessertvariation

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

10,50 €

### Petit Dessert

Vanille Crème Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe

8,50 €

### 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

10,90 €

Dazu eine feine **Huxelrebe Beerenauslese**  
vom Weingut Alexander Gysler

5cl 9,50€

