



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	4,00 €
Sherry dry, medium	5cl	4,00 €
Campari Orange	4cl	6,90 €
Campari Soda	4cl	6,50 €
Sekt Carte Blanche	0,1l	6,20 €
Kir Royal	0,1l	6,00 €
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	6,00 €
<i>Rosensirup, Limejuice, Prosecco</i>		
Lillet Wild Berry	0,2l	7,00 €
<i>4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i>		
Southern Ginger	0,2l	6,00 €
<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 6,50 €

Crèmesuppe vom Hokkaido- Kürbis

Karamellisierte Kerne | Kernöl 6,50 €

Carpaccio vom Angusrind

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

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Spitzkohlsalat mit Cranberries | Maronen | geräucherte Entenbrust 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 €

Gebratene Fischfilets mit Safran- Risottobällchen 9,00 €

„Winterliche Salad-Bowl mit geräucherter Entenbrust“

Gemischter Blattsalat | gebratener Kürbis | glasierte Maronen | Bunte Beete | Zartweizen
Kürbiskerne | Safran- Risottobällchen | Quittenchutney 17,90 €

Dressings:

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

Vegetarisch

Gebratenes Maronen- Kartoffelkuchlein

Glasiertes Wurzelgemüse | gebratene Kräuterseitlinge | Dattel- Frischkäsedip 16,90 €

Kartoffel- Kürbis- Gratin mit Quittenkompott

Bunte Beete | Gemüseröschen | gebratene Pilze | Kürbiskerne 16,90 €

Hauptgerichte

Gebratene Rinderfiletstreifen mit Portweinschalotten Rahm- Linguine glasierter Romanesco sautierte Pilze	18,90 €
Medaillons vom Jungschweinefilet mit karamellisierten Walnüssen Pfefferrahmsoße Glasiertes Wurzelgemüse Kartoffel- Kürbis Gratin	19,50 €
Gebratenes Rinderfiletsteak (150gr.) mit Cognac- Pfefferrahmsoße Gebratene Kräuterseitlinge Blattspinat Wellington (Blätterteig) Maronen Kartoffelküchlein	28,90 €
Medium gebratenes Medaillon vom Hirschkalb mit Preiselbeersöße Glasiertes Wurzelgemüse Maronen Kartoffel- Kürbisgratin	26,90 €
Gebratenes Filet vom Heilbutt mit Garnelen Beurre Blanc und Orangen- Reduktion Möhren- Romanesco Gemüse Safran- Risottobällchen	25,90 €
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 €
Kartoffel- Kürbis- Gratin	5,90 €
Gemischter kleiner Salat	5,50 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Empfehlung:

Kleines Kürbissüppchen mit Kernöl

Orangen- Spitzkohlsalat | geräucherte Entenbrust | Quitten- Chutney | Brioche Vorspeise: 11,90 €

Ragoût von Hirsch und Frischling mit Preiselbeeren

Glasierte Gemüseröschen | Serviettenknödel | Kräuterseitlinge 18,90 €

Geschmorte Barbarie Entenkeule (ohne Knochen)

Backpflaumensoße | Rahmwirsing | Kartoffelklöße mit Bröselbutter 22,90 €

Brust und Keule von der Hafermastgans mit Quittenkompott

Backpflaumensoße | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße mit Bröselbutter 29,90 €

Der Süße Abschluß

Apfel- Küchlein

Tonkabohneneis | Quittenkompott 8,90 €
Zartbitterschokolade

Weiße Mousse au Chocolat

Zimtpflaumen | Maccadamianuss Eis 8,50 €
Krokanthörnchen

Petit Dessert

Vanille Crème Brûlée | Praline 7,50 €
Gewürzorange

„Coupe Danmark“

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensoße | 6,90 €
Sahne | Schokoperlen

„Walnussbecher“

3 Kugeln Walnusseis | Eierlikör | Sahne | 6,90 €
Krokanthörnchen

„Gemischtes Eis“

Erdbeereis | Vanilleeis | Schokoladeneis 6,00 €
Sahne