

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 €	Lav'a Belle Spritz		9,00 €
Campari Soda	4cl	7,50 €	<i>Lavendellikör, Sekt, Orange</i>		
Sekt Carte Blanche	0,1l	8,50 €	Frozen Rose	0,1l	8,50 €
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	8,00 €
			<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		

Alkoholfrei

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

Belle-Tonic 8,00 €
Lavendel, Limejuice, Tonic Water

Empfehlung:

Vorspeise

Crèmesuppe von Pilzen und Maronen

mit Pfefferblätterteig und Cassis-Schmand

9,50 €

Hauptgang

Rosa gebratener Rücken vom Hirsch mit Burgundersoße

Glasierter Gemüseröschen | Kartoffel-Kürbisgratin | Preiselbeeren

35,90 €

Geschmorte Keule von der Barbarie Flugente mit Backpflaumensoße

Hausgemachter Rotkohl | Granatapfel | Kartoffelklöße mit Bröselbutter

31,90 €

Ragoût vom heimischen Reh mit Preiselbeer-Birne

Winterliche Kohlröschen | hausgemachte Serviettenknödel

30,90 €

Dessert:

Eis von weißer Schokolade auf Vanillekirschen

Tonkabohnensoße | gefülltes Blätterteigkissen

10,90 €

NEUES BRINGT DER HERBST

GAFFEL KÖLSCH VOM FASS

Fein. Mild. Süffig.

Das obergärige, helle Bier aus der beliebten Domstadt.

Ob am Tisch oder an der Bar - lassen Sie es sich schmecken.

0,3l 3,80 €

2023 SAUVIGNON BLANC, WEINGUT VON WINNING RHEINHESSEN

Ein sehr komplexer Sauvignon Blanc,
der zu einem Großteil in Holzfässern verschiedener Größe, mit
seinen natürlichen Hefen ausgebaut wurde.

0,75l 55,00 €

MAGMA-MANDARINE, MICHAEL SCHEIBEL

Leicht prickelnd, weich mit einer zarten Süße,
Mandarinen-Fruchtfleisch und Cognac-Nuancen
deutlich präsent - das ist der Digestif 2025.

2cl 5,80 €

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 9,00 €

Crèmesuppe Hokkaido Kürbis

Orangen-Skyr | Granatapfel | Geröstete Kerne 9,00 €

Carpaccio vom Angusrind

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne 17,90 €

Kartoffel-Maronenküchlein mit geräucherter Entenbrust

Feldsalat | karamellisierter Ziegenkäse | Orangen-Senf | Granatapfel 15,90 €

Knackig frische Salate

Salat Beef mit Cassis-Schmand

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Maronen-Crumble 23,90 €

Cesar's Salad mit Kikok-Hähnchenstreifen

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

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta 20,90 €

Vegetarische Salad Bowl mit karamellisiertem Ziegenkäse

Gemischter Blattsalat | Ofenkürbis | Möhren | Granatapfel | Maronen-Crumble | Spitzpaprika | gebackener Kürbisrisotto | Orangen-Skyr 22,90 €

Dressings:

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

Vegetarisch

Hausgemachte Mafalde in Schnittlauch-Frischkäsesoße und Champignons

Mafalde | Schnittlauch-Frischkäsesoße | Kräutersaitlinge | Pinienkerne | Baby-Spinat 22,90 €

mit Hähnchenbruststreifen 26,90 €

mit Rinderfiletstreifen 29,90 €

Vegan

Gebackener Kürbisrisotto mit veganem Rotkraut

Winterliche Kohlröschen | Petersilien-Wurzel | Quitten-Kürbis-Chutney 22,90 €

Hauptgerichte

Kikok-Maishähnchenbrust mit Orangen-Senf glasiert

Vichy Karotten | Pastinaken | gebackener Kürbisrisotto | Cassis-Maronen-Schmand 24,90 €

Tournedos vom Rinderfilet 150g mit Cognac-Pfefferrahmsoße

Kräutersaitlinge | Bohnen im Speckmantel | Kartoffel-Kürbisgratin 36,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

Kräuterbutter | Pfeffer-Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln 37,90 €

Gebratenes Filet vom Rotbarsch mit Quitten-Kürbis-Chutney

Wurzelgemüse | Kaiserschoten | Estragon-Rahmkartoffeln 29,90 €

Altbewährt und stets beliebt

Verschiedene Steaks vom Grill

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

Gebratenes Schnitzel vom Schwein

Champignonrahmsoße | Pommes Frites 19,90 €

mit kleinem Salat +4,00 €

„Landhausteller“

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

Hausgemachte Rinderroulade „Bürgerliche Art“ gefüllt mit Speck und Gurke

Würzige Rouladen-Soße | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße mit Bröselbutter 26,90 €

Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak vom grain fed Black Angus	200g	26,90 €	300g	31,90 €
Rinderfiletsteak vom grain fed Black Angus	200g	34,90 €	300g	40,90 €
Medaillons 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 €
Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Röstkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €
Kartoffel-Kürbisgratin	6,50 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Der süße Abschluss

Petit Dessert

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl | Nusscrumble | geröstete Kerne
7,00 €

Crème Brûlée

Vanille-Crème Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe
9,90 €

Eis von weißer Schokolade auf Vanillekirschen

Tonkabohnensoße | gefülltes Blätterteigkissen
10,90 €

„Lava-Cake“

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern | Glühwein-Pflaumen | Zimt-Eis
10,90 €

Dazu eine feine **Huxelrebe Beerenauslese**
vom Weingut Alexander Gysler
5cl 9,50€

