

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	8,00 €
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

Empfehlung:

Vorspeise

Trüffel-Linguine-Starter

Kleine Portion Trüffellinguine
mit Portweinschalotte und Rinderstreifen

16,90 €

Hauptgang

Hausgemachte Rinderroulade „Bürgerliche Art“-gefüllt mit Speck und Gurke-

Würzige Rouladen-Soße | Apfelrotkohl | Kartoffelpüree

26,90 €

Medaillons vom Jungschweinefilet in Cognac- Pfefferrahmsoße

Bohnen im Speckmantel | gebratene Champignons | Kartoffelkrapfen

25,90 €

Dessert:

Kantiner`s Sorbet- Variation

- Holundersorbet mit Himbeerflakes
- Mangosorbet mit Schokoladensoße und Blaubeeren
- Sorbet von Schwarzer Johannisbeere mit Praline

10,90 €

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 8,90 €

Crèmesuppe vom Blumenkohl

Birne | Wiener Kren | Geröstete Mandeln 8,90 €

Carpaccio vom Angusrind

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne 17,50 €

Kaltgeräucherter Ikarimi Lachs mit Estragon-Zitrone-Honig

Bunte Beete | Joghurt-Drops | Birnen-Chutney | Safran- Chip 15,90 €

Knackig frische Salate

Salat Beef mit Kräuter- Dip

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gebackener Süßkartoffel

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne 22,90 €

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

Gemischter Blattsalat | Gebackene Kartoffelspalten | Möhren | Bunte Beete | Linsen Salat |

Spitzpaprika | Schnittlauch- Sour cream | geröstete Kürbiskerne 22,90 €

Dressings:

Zitronen- Joghurdressing | Balsamico Dressing | Cesar´s Dressing | Essig- Öl Vinaigrette |

Orangen- Ingwer Vinaigrette

Vegetarisch

Hausgemachte Linguine mit Sommertrüffel und Portweinschalotten

Linguine | Trüffel- Rahmsoße | Bimi-Brokkoli | Parmesan | Pinienkerne 25,90 €

mit Hähnchenbruststreifen 29,90 €

mit Rinderfiletstreifen 33,90 €

Vegan

Rote Beete Graupen mit gebackener Süßkartoffel und gerösteten Mandelblättern

Kaiserschoten- Möhrengemüse | Birnenchutney | marinierter Romanasalat 22,90 €

Hauptgerichte

Duett vom Hirschkalb| Rosa Rückenmedaillon und geschmorte Keule

Glasierte Gemüseröschen | Kartoffelpüree mit gerösteten Mandeln| Preiselbeeren 34,90 €

In Thymian gebratene Kikok-Maishähnchenbrust mit Kräuterrahmsoße

Wirsinggemüse| gebratene Champignons| hausgemachte Kartoffelkrapfen 24,90 €

Tournedos vom Rinderfilet(150gr.) mit Datteltomaten und Pinienkernen

Bimi Brokkoli| Trüffel- Linguine| Rucola| Parmesan 36,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

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

Gebratenes Filet vom Zander mit Schnittlauchsoße

Wirsinggemüse| marinierte Linsen| gebackene Süßkartoffel 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 19,50 €

mit kleinem Salat +4,00 €

„Landhausteller“

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

Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak vom grain fed Black Angus	200g	24,90 €	300g	29,90 €
Rinderfiletsteak vom grain fed Black Angus	200g	32,90 €	300g	39,90 €
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 €
Portion Kartoffelpüree	6,50 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Der süße Abschluss

Kantiner`s Mousse-Törtchen

Helle Mousse au Chocolat, Mango-Maracujakern,
Zartbitter- Schokomantel, Cookiecrumble und Himbeergel

10,90 €

Petit Dessert

Vanille- Crème Brûlée | Himbeersorbet und Schokohippe

8,50 €

Kantiner`s Sorbet- Variation

-Holundersorbet mit Himbeerflakes
-Mangosorbet mit Schokoladensoße und Blaubeeren
-Sorbet von Schwarzer Johannisbeere mit Praline

10,90 €

„Lava- Cake“

Schoko- Küchlein mit flüssigem Kern,
dazu Limetten- Joghurtcrème, Blaubeeren
und Cassisorbet

10,90 €

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

5cl 9,50€

