

## 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 €

### **Hausgemachte Quiche Lorraine**

Zupfsalat mit Orangen- Vinaigrette | geräucherte Entenbrust | Enoki Pilze 10,90 €

---

## **Knackig frische Salate**

### **Großer gemischter Salat**

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

### **dazu wahlweise:**

Gebratene Rinderfiletstreifen mit Kräuterbaguette 8,90 €

Gebratene Kikok- Hähnchenbruststreifen mit Champignons 7,90 €

Gebratene Garnelen mit Exotic- Fruchtsalat 9,00 €

### **„Mediterrane Salad-Bowl mit geräucherter Entenbrust“**

Gemischter Blattsalat | gebratener Kürbis | glasierte Maronen | Bunte Beete Quinoa  
Kürbiskerne | geröstetes Brioche | Birnenchutney 17,90 €

### **Dressings:**

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

---

## **Vegetarisch**

### **Hausgemachte Spinatravioli mit Basilikum- Velouté**

Ratatouille Gemüse | gefüllte Kirschpaprika | gebackener Mozzarella 17,50 €

### **Kartoffel- Kürbis- Gratin mit Birnen- Chutney**

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

## ***Hausgemachte Pasta***

### **Spaghettini „aglio e olio“**

(in Olivenöl mit Chili und etwas Knoblauch geschwenkt)

Sautierte Garnelen | Petersilie | Kirschtomatensalat | Parmesan 17,90 €

### **Gebratene Rinderfiletstreifen mit Portweinschalotten**

Rahm- Linguine | glasierter Romanesco | sautierte Pilze 18,90 €

---

## ***Hauptgerichte***

### **Sous Vides gegartes Hanging Tender vom US Black Angus(ca.200 gr.)**

Paprika- Relish | Blattspinat | Pinienkernen | Süßkartoffelspalten mit Szechuanpfeffer 26,90 €

### **Gebratene Kalbsleber mit Portweinsöße**

Apfel- Schalottengemüse | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln 22,90 €

### **Gebratenes Filet vom Steinbeisser mit Chorizochips und Safransöße**

Ratatouille Gemüse | Süßkartoffel- Gnocchi 25,90 €

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

Kräuterbutter | Pfeffer- Röstzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln 27,90 €

---

## ***Altbewährt und stets beliebt***

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Kartoffelkrapfen 19,90 €

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

Champignonrahmsöße | Pommes Frites 14,90 €

mit kleinem Salat +3,50€

### **„Landhausteller“**

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Bernaise | glasiertes Gemüse | Röstkartoffeln 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 | Birnen- Chutney | Brioche      Vorspeise:      11,90 €

### **Medium gebratenes Medaillon vom Hirschkalb mit Preiselbeersöße**

Pastinaken- Kürbisgemüse | Kartoffel- Maronenküchlein  
26,50 €

### **Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander mit Garnelen in Zitronenöl**

Bunte Beetegemüse mit Möhren | Drillinge in Schnittlauchbutter  
25,90 €

### **„Coq au vin“ Kikok- Hähnchenbrust und Keule in Rotweinsöße**

Glasiertes Wurzelgemüse | Kartoffel- Kürbis Gratin  
19,90 €

### **Hausgemachte Rinderroulade „bürgerliche Art“ in würziger Soße**

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

---

## Der Süße Abschluß

### **Apfel- Küchlein**

Tonkabohneneis | Birnenchutney  
Zartbitterschokolade  
8,90 €

### **Nougatmousse**

Salty- Caramel- Peanuts | Cassisorbet |  
Schokosoße  
8,50 €

### **Petit Dessert**

Vanille Crème Brûlée | Praline | Beeren |  
7,50 €

### **„Coupe Danmark“**

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

### **„Walnussbecher“**

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

### **„Gemischtes Eis“**

Erdbeereis | Vanilleeis | Schokoladeneis  
Sahne  
6,00 €

