



## Suppen

### **Delbrücker Festtagssuppe**

**Rinderkraftbrühe** mit westfälischer Einlage 6,50 €

### **Crèmesuppe von der Strauchtomate**

mit Basilikum Pesto und Grissini 5,50 €

### **Süßkartoffelcrèmesuppe**

mit Yuzu Crème fraîche und Chorizo 6,50 €

---

## Vorspeisen

### **Rinderfiletcarpaccio**

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

### **Geräucherte Entenbrust mit Kürbischutney**

Feldsalat | Himbeervinaigrette | gebackene Süßkartoffel 10,50 €

### **Gebeizter Island- Wildlachs mit Wasabi- Crème Fraîche**

Rote Beete | Kartoffel- Blini | Kresse- Salat | Kürbiskerne 9,90 €

---

## Knackig frische Salate

### **Salat Rinderfiletstreifen**

Blattsalate mit Paprika, Möhren, Kraut und Rucola dazu gebratene Rinderfiletstreifen mit Parmesan und gerösteten Pinienkerne

Vorspeise 9,50 €

17,90 €

### **Salat Hähnchenbruststreifen**

Blattsalate mit Paprika, Möhren, Kraut und Rucola dazu gebratene Hähnchenbruststreifen mit Champignons und karamellisierten Nüssen

Vorspeise 7,90 €

15,90 €

### **Salat Fisch**

Blattsalate mit Paprika, Möhren und Rucola dazu gebratene Fischfilets und Garnelen mit gebackener Avokado und Mangochutney

Vorspeise 7,90 €

17,90 €

### Dressings:

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





## Vegetarisch

### **Hausgemachte Gemüseravioli**

Mediterranes Schmorgemüse | Tomatensoße | Parmesan 17,50 €

### **Gefüllte Wirsingtaschen mit gebackener Süßkartoffel**

Granatapfel- Cous-Cous | Kürbischutney | Radicchio | Cashewkerne 17,90 €

---

## Hausgemachte Pasta

### **Spaghettini „aglio e olio“**

(in Olivenöl mit Chili, Petersilie und etwas Knoblauch geschwenkt)

Sautierte Garnelen | Kirschtomaten 17,90 €

### **Linguine mit marinierten Kalbsrücken- Streifen**

Linguine | Trüffel- Parmesan-Velouté | Blattspinat | Concassée 19,90 €

---

## Der süße Abschluss

### **Eis von gebrannten Mandeln**

Helle Mousse au Chocolat | Quittenkompott | Zimtschaum 7,90 €

### **Tonkabohnen- Crème Brûlée**

Spekulatius- Parfait | Vanille- Kirschen | Schokoladenbrownie |  
Glühwein Reduktion 7,90 €

### **Himbeer- Tartelette mit Nougatcrème**

Pistazieneis im Knuspermantel | Weiße Schokolade | Karamell- Praline 7,90 €

### **Petit Dessert**

Eierliköreis | Vanille- Kirschen | Gewürzspekulatius 6,00 €





## Hauptgerichte

### **Gebratene Kalbsleber mit Portweinsoße**

Apfel- Schalottengemüse | Rötzwiebeln | Kartoffelpüree

20,90 €

### **Rinderfiletsteak (ca. 150gr) mit Steinpilzrahmsoße**

Rübegemüse | gebackene Süßkartoffel | Kartoffel- Pilzküchlein

25,90 €

### **Kikok- Maishähnchenbrust mit Tomatensalsa gratiniert**

Zucchini- Möhrengemüse | Basilikum-Risotto mit getrockneten Tomaten

19,00 €

### **Duett von Zander und Garnele mit Mango- Chutney**

Limettensoße | gebratene Gemüsestreifen | Granatapfel- Cous- Cous

24,90 €

## Altbewährt und stets beliebt

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

mit geschwenkten Pfefferzwiebeln, Kräuterbutter,  
glasierten grünen Bohnen und Röstkartoffeln

26,90 €

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

mit Bohnenbündchen im Speckmantel,  
hausgemachte Kräuterbutter, Dip und gebackene Kartoffelspalten

18,90 €

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

in cremiger Champignonrahmsoße, Pommes frites  
und marktfrischen Salaten in Kräuterdressing

15,50 €

### **„Landhausteller“**

Medaillons vom Schweinefilet auf Röstkartoffeln  
mit Sauce Bernaise, dazu glasiertes Gemüse

17,90 €

### **Hausgemachte Rindsroulade „Bürgerliche Art“**

gefüllt mit Speck und Gurke, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

17,90 €





### Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak	200g	19,80 €
Rumpsteak	300g	24,90 €
Rinderfiletsteak	200g	27,90 €
Rinderfiletsteak	300g	33,90 €
Schweinemedallions	200g	14,90 €

---

### 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	3,50 €
Kartoffelkroketten	3,50 €
Röstkartoffeln	3,90 €
Gemischter kleiner Salat	5,00 €
Gemischter großer Salat	8,90 €



# Herzlich Willkommen

## Im Restaurant des Hotel Waldkrug

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.

Sie haben die Wahl zwischen der urigen Bierstube, die für den kleinen Hunger  
schnelle und schmackhafte Gerichte bereithält,  
oder unserem gemütlichen Restaurant, wo Sie eine abwechslungsreiche und vielfältige  
Speisekarte erwartet.

Egal wie Sie sich entscheiden – 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 empfiehlt Ihnen Victoria Strunz

#### 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	5,90 €
Aperol Sprizz	0,2l	7,00 €
Hugo	0,2l	7,00 €

#### Modern

Ginie	4cl	6,50 €	<i>Ginlikör mit Calamansi veredelt</i>
Campari Milano	0,1l	7,00 €	<i>Campari, Cranberry, Prosecco</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>
Lady Diamond	0,2l	6,00 €	<i>Pfirsich, Lillet, Apfelsinchen</i>
Southern Ginger	0,2l	6,00 €	<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>