

## 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	7,50 €
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		8,50 €	<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 6,50 €  
*Rosensirup, Limejuice, Tonic Water*

## **Suppen & Vorspeisen**

### **Delbrücker Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

8,90 €

### **Crèmesuppe von Strauchtomaten**

Pinienkerne | Basilikumpesto

7,90 €

### **Carpaccio vom Angusrind**

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

16,90 €

### **Marinierte Spargelstangen mit Beef Croûstillon**

Spargelstangen grün-weiß | Ponzu- Sauce | Rinder Croûstillon | Gekochtes Ei

14,90 €

---

## **Knackig frische Salate**

### **Salat Beef mit Wasabi Dip**

**Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gebackener Avocado**

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne

22,50 €

### **Cesar´s Salat mit Kikok- Hähnchenstreifen**

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

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta

20,90 €

### **Salat – Spargel-Melone**

**Gemischter Blattsalat | Spargel grün-weiß | Spargel-Risottobällchen**

Melone | Spitzpaprika | Wan- Tan Chip | Wasabi- Mayo

22,90 €

### **Dressings:**

*Zitronen- Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Cesar´s Dressing | Essig- Öl Vinaigrette |*

*Mango-Passionsfruchtvinaigrette*

---

## **Vegetarisch**



### **Spargel Mafalde Pasta**

Hausgemachte Mafalde | Spargel grün- weiß | Basilikum- Velouté | Kirschtomaten | Parmesan |

Pinienkerne

22,50 €

mit 4 Garnelen

29,50 €

mit Rinderfiletstreifen

29,90 €

## **Vegan**



### **Grüner Spargel mit veganen Curry-Gemüse Teigtaschen**

Ratatouillegemüse | Sesam | Ponzu Sauce

24,90 €

## **Hauptgerichte**

### **In Kräutern marinierte Kikok- Maishähnchenbrust**

Ratatouillegemüse | Rucola | gratinierte Spargel-Gnocchis 23,90 €

### **Medium gebratene Lammhüfte mit Balsamico Jus**

Frühlingsgemüse | Getrocknete Tomaten | Kartoffelpüree mit Parmesan 25,90 €

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

Kräuterbutter | Pfeffer- Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln 36,90 €

### **Duett von Lachsforelle und Garnelen mit Beurre Blanc**

Zitronenöl | Leipziger Allerlei | gebackene Risottobällchen 29,90 €

---

## **Altbewährt und stets beliebt**

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

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

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

Champignonrahmsauce | Pommes Frites 19,50 €

mit kleinem Salat +4,00 €

### **„Landhausteller“**

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

## **Saftige Steaks vom Grill**

<b>Rumpsteak</b> vom grain fed Black Angus	200g	24,90 €	300g	29,90 €
<b>Rinderfiletsteak</b> vom grain fed Black Angus	200g	32,90 €	300g	39,90 €
<b>Medaillons</b> 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 €
½ Pfd. Frischer Delbrücker Stangenspargel	9,90 €
Rührei zum Spargel	4,50 €
Sauce Hollandaise	3,90 €
Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Röstkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

## Frischer Delbrücker Stangenspargel

### Crèmesuppe vom Delbrücker Stangenspargel

Zitronenöl | Pfeffer- Blätterteig

**8,90 €**

### „Spargel - Melone“ (Vorspeise)

Salat von grünem und weißem Spargel | Passionsfrucht- Vinaigrette | Melone

Gebratene Garnelen | Wasabi- Dip

**13,90 €**

---

## ½ Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel

mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

### Dazu wahlweise:

Medium gebratenes Rumpsteak vom Angusrind 200gr. 36,90 €

Medaillons vom Jungschweinefilet im Pancettamantel 28,90 €

Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb 31,90 €

Westfälischer Koch - und Knochenschinken 25,90 €

Filet von der Lachsforelle mit Beurre Blanc 31,90 €

In Kräutern marinierte Kikok- Maishähnchenbrust 28,90 €

---

### Spargel Klassiker

1 Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln

**24,90 €**

### Spargel- Mafalde Pasta (Vegi)

Hausgemachte Mafalde | Spargel grün-weiß | Basilikum- Velouté | Kirschtomaten | Parmesan | Pinienkerne

**22,50 €**

mit 4 Garnelen **29,90 €**

mit Rinderfiletstreifen **28,90 €**

---

## Der Spargel-Wein

### 2024 Street Cat Silvaner

trocken  
11,5 % Vol.  
Franken

Weingut Markus Meier

0,2l	8,00 €
0,7l	27,00 €



## *Der süße Abschluss*

### Dessertvariationen

#### **Cheesecake Crème mit Cookie-Crumble**

dazu Salty-Karamellsoße, Orangensorbet und Heidelbeeren  
9,00 €

#### **Petit Dessert**

Vanille Crème Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe  
8,50 €

#### **Kantiner`s Gourmeteis- Variation**

-Bananensplit- Eis mit Amarenakirsche  
-Schokoladen- Minzeis mit Karamell- Chip  
-Espresso- Honig Eis mit schwarzer Walnuss  
9,50 €

#### **„Lava- Cake“**

Schoko- Küchlein mit flüssigem Kern,  
dazu Vanillekirschen und Salty- Karamelleis  
9,90 €

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

