

## 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 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			<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 €

### **Gebeizter Lachs mit Safran Aioli**

Kartoffel- Blini | Wakame- Salat | Blattsalat | Zitronenöl

11,50 €

---

## **Knackig frische Salate**

### **Salat Beef mit Basilikumcrème**

**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 Chèvre mit Preiselbeeren**

**Gemischter Blattsalat | Karamellisierter Ziegenkäse |**

Preiselbeeren | Frisee | Möhren | Wallnüsse | Radieschen | Gerösteter Brioche |

22,90 €

### **Dressings:**

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

---

## **Vegetarisch**



### **Hausgemachte Mafalde in Arrabbiata-Soße mit Basilikum Crème**

Hausgemachte Mafalde | Arrabbiata-Soße | Gemüse | Kirschtomaten | Parmesan

20,90€

mit Heilbuttfilet

28,90 €

mit Rinderfiletstreifen

29,90 €

mit Kikok-Hähnchenstreifen

26,90 €

## **Vegan**



### **Veganes Gemüsechili mit gebackener Avocado**

Gemüse Cous- Cous | Vegane Safran- Aioli | Süßkartoffelchips

21,50 €

## ***Hauptgerichte***

### **Kikok- Hähnchenbrustfilet mit Oliven- Basilikum Kruste**

Gemüse- Chili | Rucola | Hausgemachte Mafalde mit Parmesan

23,90 €

### **Geschmorte Kalbshaxe mit Burgundersoße**

Schmorzwiebeln | Möhren- Kohlrabigemüse | Kartoffel-Püree mit Frühlinglauch

24,90 €

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

Kräuterbutter | Pfeffer- Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln

36,90 €

### **Gebratenes Heilbutt- Filet mit Zitonenöl**

Estragonsoße | glasierte Möhren mit Kaiserschoten | Gemüse- Cous Cous

28,90 €

---

## ***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

24,90 €

### **Hausgemachte Rinderroulade in eigener Soße**

Apfelrotkohl | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln

26,90 €

## ***Saftige Steaks vom Grill***

<b>Rumpsteak</b> vom grain fed Black Angus	200g	23,90 €	300g	28,90 €
<b>Rinderfiletsteak</b> vom grain fed Black Angus	200g	31,90 €	300g	38,90 €
<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 €

Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Röstkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €

Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

## **Empfehlung:**

### **Weißer Zwiebelcrèmesuppe**

mit Fleischbällchen und Frühlingslauch

7,90 €

### **Kantiner`s Cordon bleu**

Kalbs- Cordon bleu mit westfälischem Kochschinken und Emmentaler gefüllt  
Preiselbeeren | Möhren- Kohlrabigemüse | Kräuter- Kartoffel-Drillinge

28,90 €

### **Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei mit Dijon-Senfsoße**

Kohlrabi | Bimi- Brokkoli | hausgemachte Kartoffelkrapfen

29,90 €

### **Dessert:**

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

dazu Salty-Karamellsoße, Orangensorbet und Heidelbeeren

9,00 €

## *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 €

