

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

Geschmorte Barbarie Entenkeule mit Orangen- Kerbelsoße Apfel-Rotkohl Serviettenknödel	28,90 €
Kikok- Hähnchenbrustfilet mit Oliven- Basilikum Kruste Gemüse- Chili Rucola Hausgemachte Mafalde mit Parmesan	23,90 €
Braisierte Rehkeule mit Burgundersoße und Champignons Preiselbeeren Apfelrotkohl Serviettenknödel	28,90 €
250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“ Kräuterbutter Pfeffer- Schmorzwiebeln grüne Bohnen Bratkartoffeln	36,90 €
Gebrautes 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 €
Gebrautes 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

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

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

Empfehlung:

Möhren- Ingwercrèmesuppe

mit Passionsfrucht und gebeiztem Lachs

9,50 €

Gebratene Kalbsleber mit Portwein- Reduktion

Röstzwiebeln | Apfel- Schalottengemüse | Pommes Dauphines

25,50 €

Duett vom Aberdeen Angusrind (Filet und Top Blade)

Rosa Filet-Tournedo und geschmortes Top Blade |
Schalottensoße | Mandel- Brokkoli | Kartoffel- Pilzküchlein

32,90 €

Dessert:

Panna Cotta von Orange und weißer Schokolade,

dazu Bananen-Split-Eis und gefülltes Krokanthörnchen

9,90 €

Der süße Abschluss

Dessertvariationen

Panna Cotta von Orange und weißer Schokolade,
dazu Bananen-Split-Eis und gefülltes Krokantörnchen

9,90 €

Petit Dessert

Vanille Crème Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe

8,5 €

Kantiner`s Gourmeteis- Variation

-Bananensplit- Eis mit Amarenakirsche
-Schokoladen- Minzeis mit Karamell- Chip
-Espresso- Honig Eis mit schwarzer Walnuss

9,5 €

„Lava- Cake“

Schoko- Kuchlein mit flüssigem Kern,
dazu Vanillekirschen und Salty- Karamelleis

9, €

