

## 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 €	Hibby		8,50 €
			<i>Hibiskus, Zitrone, Sprite, Weißherbst</i>		
Sherry dry, medium	5cl	4,90 €			
Campari Orange	4cl	8,00 €	Ginie	4cl	7,50 €
			<i>Ginlikör mit Calamansi veredelt</i>		
Campari Soda	4cl	7,50 €			
Sekt Carte Blanche	0,1l	8,50 €	Frozen Rose	0,1l	7,50 €
			<i>Rosensirup, Limejuice, Sekt</i>		
Kir Royal	0,1l	9,00 €	Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €
			<i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i>		
Prosecco	0,1l	8,00 €			
Aperol Sprizz		8,50 €	Southern Ginger	0,2l	7,50 €
			<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		

## Alkoholfrei

Mona Lisa 6,50 €  
*Vanille, Maracuja, Ananas, Orangensaft*

Holy Henry 7,00 €  
*Blutorange, Ananassaft, Thomas Henry  
Grapefruit-Limonade*

## 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 €

### Surf `n` Turf- Vorspeise

Kalb Rosa | Tonnato- Dip | Romanasalat | Ikarimi-Lachs gebeizt | Tomaten | Parmesan- Chip 12,90 €

## Knackig frische Salate

### Salat Rind mit Pfifferlingen

**Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und sautierte Pfifferlinge**  
 Radieschen | Kirschtomaten | Gurken | Frühlingslauch | Süßkartoffel- Würfel 22,50 €

### Cesar´s Salad mit Oregano - Hähnchen

**Romana Salat in Cesar´s Dressing mit Parmesan und Focaccia- Würfel**  
 Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta 20,90 €

### Kantiner`s Summer Bowl mit Ikarimi Lachs

**Gemischter Blattsalat | Bunte Risoni | Wassermelone mit Feta-Käse |**  
 Risottobällchen | Spitzpaprika | Wan- Tan Chip | Wasabi- Mayo 22,90 €

### Dressings:

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

## Vegetarisch



### Hausgemachte Zitronen -Spaghetini

Hausgemachte Spaghetini | | Zitronen- Velouté | Möhren- ZucchiniGemüse | Parmesan | Pinienkerne 19,90 €

mit gebeiztem Ikarimi- Lachs 26,50 €

mit Rinderfiletstreifen 28,90 €

## Vegan



### Vegane Spinat- Semmelknödel mit gebratene Pfifferlingen

Ratatouille- Linsengemüse | Baby- Spinat | Kräuter- Dip | Frühlingslauch 21,50 €

## **Hauptgerichte**

### **In Thymian gebratene Kalbshüfte -zartrosa-**

Gebratene Pfifferlinge | Bimi- Brokkoli | Rahmkartoffeln mit Frühlingslauch 25,90 €

### **Mariniertes „Pollo Fino“ vom Kikok Maishähnchen**

Balsamico- Jus | Zucchini- Möhrengemüse | tomatisierte Gnocchi | Rucola 21,90 €

### **Rinderfiletsteak (150g) mit Pfifferling-Rahmsoße**

Glasierter Romanesco | Rote Zwiebelschmelze | Frühlingslauch | Spinat- Semmelknödel 35,90 €

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

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

### **Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit gebeiztem Ikarimi-Lachs**

Bimi Brokkoli | Romanesco | Spaghettini | Zitronen-Velouté 27,90 €

---

## **Altbewährt und stets beliebt**

### **Verschiedene Steaks vom Grill**

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Snackkartoffeln | Sauerrahm 25,90 €

### **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

Champignonrahmsoße | Pommes Frites 18,90 €

mit kleinem Salat +3,90 €

### **„Landhausteller“**

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Bernaise | glasiertes Gemüse | Röstkartoffeln 22,90 €

## **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 €
Rahmkartoffeln mit Frühlingslauch	6,00 €
Portion Pfifferlinge	8,50 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

## **Empfehlung:**

### **Crèmesuppe von Pfifferlingen**

mit Kräuterschaum und Brioche- Croûtons

8,90 €

### **Geschmorte Bäckchen vom Jungschwein in Portweinsöße**

Glasierte Gemüseröschen | Pfifferling- Rahmkartoffeln mit Frühlinglauch

22,90 €

### **Rosa gebratene Barberie Entenbrust**

Ananas- Mangochutney| Gebratenes Wok- Gemüse| Mie- Nudeln mit Sesam

28,90 €

## **Dessert:**

### **Eis und Erdbeeren**

Vanilleeis und Schokoladen- Minzeis,  
dazu marinierte Erdbeeren und White-Chocolate-Chip

9,50 €