

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 €	Winade- Pepino		8,50 €
Sherry dry, medium	5cl	4,90 €	<i>Pfirsich-Likör, Winade</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 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 €

Ikarimi Lachs mit Wasabi-Dip

Gurken- Dillsalat | Kartoffel- Blini | Forellen- Kaviar | Baby- Spinat

12,90 €

Knackig frische Salate

Salat Beef mit Wasabi- Dip

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gebackenem Austernpilz

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Gurken | gefüllte Kirschnaprika | 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 €

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 / Passionsfrucht - Vinaigrette

Vegetarisch



Kantiner`s Vegetarische Mafalde Pasta

Hausgemachte Mafalde Pasta | | Parmesansoße | Paprika- ZucchiniGemüse | Rucola- Pesto | Basilikum | Pinienkerne

19,90€

mit gebratenen Garnelen

27,50 €

mit Rinderfiletstreifen

28,90 €

mit Oregano- Hähnchenstreifen

24,90 €

Vegan



Vegane Spinat- Semmelknödel mit gebackenem Austernpilz

Ratatouille- Linsengemüse | Baby- Spinat | Kräuter- Dip | Frühlingslauch

21,50 €

Hauptgerichte

Geschmortes Bäckchen vom Kalb mit Portweinsoße

Gebackener Austernpilz | Möhren-Kohlrabigemüse | Kartoffel- Lauch- Gratin 26,90 €

Kikok- Hähnchenbrustfilet mit Feigensenf glasiert

Karamellisierter Ziegenkäse | Mandel-Brokkoli | Süßkartoffelpüree 23,90 €

Duett vom Hirschkalb (Keule und Rückenmedaillon)

Preiselbeeren | Glasierte Gemüseröschen | Spinat- Semmelknödel 31,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

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

Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit gebratenen Garnelen

Thymian- Chili Veloutè | Möhren- Kaiserschotengemüse | Safran- Risottobällchen 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

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 €
Kartoffel- Lauchgratin	5,90 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Empfehlung:

Süßkartoffelcrèmesuppe

mit Pancettastreifen und Piment d'espelette

7,90 €

Hausgemachte Rinderroulade mit Speck und Gurke gefüllt

Würzige Rouladensoße | Apfelrotkohl | Kartoffel- Lauchgratin

25,90 €

Surf 'n' Turf

Rinderfiletsteak (100gr.) mit gebratenen Garnelen und Wasabi- Mayo

Gebackener Austernpilz | Möhren- Kaiserschotengemüse | Sesam | Süßkartoffelpüree

33,90 €

Dessert:

Schokoladen- Himbeer- Tartelette

dazu Tonkabohneneis mit karamellisierten Walnüssen auf Brombeercoulis

9,90 €

Der süße Abschluss

Dessertvariationen

Schokoladen- Himbeer- Tartelette

dazu Tonkabohneneis mit karamellisierten
Walnüssen auf Brombeercoulis

9,5 €

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- Küchlein mit flüssigem Kern,
dazu Vanillekirschen und Salty- Karamelleis

9,5 €

