

# VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Cocktailtomaten	€ 11,50
Crispy Beef Wan-Tan auf Rucola mit Tomaten-Mayonnaise	€ 12,90
Tataki vom Thunfisch auf Mango-Granatapfelsalat und Wasabicreme	€ 13,50
Classic Italian Carpaccio mit Rucolasalat und geriebenem Parmesan	€ 10,90
Gebratene Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelpüree mit Limonenschaum	€ 13,90
Ziegenkäse <sup>(5)</sup> mit Thymian-Honigglasur auf Rucolasalat mit Feigen-Senfchutney	€ 10,90

# SUPPEN

Kürbis-Currysuppe € 6,50  
mit gebratener Garnele

Provenzalischer Fischeintopf € 8,90  
mit Sauce Rouille und Knoblauchcrostini

# SALATE

New Zealand Lamb Salad € 15,90  
mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Lammfilet,  
Schafskäse <sup>(5)</sup>, Basilikumpesto und Balsamicodressing

Farmers-Salad € 9,90  
mit verschiedenen Blattsalaten, Cherry-Tomaten und  
Frenchdressing

... mit Maispouardenbrust € 14,90

... mit Garnelen € 15,90

# SNACKKARTE

Currywurst <sup>(1, 2, 3, 4)</sup> „Haus Strötges“ mit Pommes frites und Beilagensalat	€ 9,50
Strötges Mediterraner-Burger (200g) mit Limonencreme und Rosmarinkartoffeln	€ 12,90
Elsäßer Flammkuchen mit Speck <sup>(5)</sup> und Zwiebeln	€ 7,90
Ziegenkäse Flammkuchen mit Ziegenkäse und Rotweinschalotten-Feigenrelish	€ 12,90
Gorgonzola Flammkuchen mit Gorgonzola und eingelegten Birnen	€ 12,90
Garnelen Flammkuchen mit Garnelen und Cherrytomaten	€ 15,90

# HAUPTSPEISEN

Tagesfrischer Fisch	€ Tagespreis
Fragen Sie einfach unser Service-Personal	
Rosa gebratene Wildschweinkrone mit Maronenpüree, Pomme Dauphine und Rotweinjus	€ 21,90
Tagliatelle mit Wildragout mit Cranberries, Cherrytomaten und Kräutern	€ 17,90
Deftiger Sauerbraten auf Rotkohl und mit Kartoffelkloß	€ 18,90
Steinpilzravioli auf Rote Beete mit getrüffelter Veloute	€ 14,90
Gebratene Garnelen in pikanter Tomatensauce und mit Knoblauchbaguette	€ 22,90
Konfierte Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Bratenjus	€ 19,90

# BAUKASTEN

Original Wiener Kalbsschnitzel	€ 18,90
Rumpsteak ca 250 g	€ 21,90
Schnitzel Wiener Art	€ 12,90
Maispouardenbrust	€ 14,90

**Zu unseren Schnitzel & Steak-Gerichten servieren wir  
wahlweise zwei Beilagen & eine Sauce:**

Pommes frites	Spitzkohl	Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln	Speckbohnen <sup>(5)</sup>	Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln <sup>(5)</sup>	Gurkensalat	Pfeffersauce
Kroketten <sup>(7, 8)</sup>	Beilagensalat	Champignonsauce

Zusätzliche Beilagen € 3,50

# DESSERTS

Mousse au chocolat weiße und dunkle Mousse mit Waldbeeren	<b>€ 6,50</b>
American Cheese-Cake mit Himbeer-Sorbet und Waldfrüchten	<b>€ 6,50</b>
Creme Brûlée mit frischem Obst	<b>€ 5,90</b>

Für Allergiker haben wir eine spezielle  
Speisekarte mit Ausweisung aller  
allergenen Stoffe.  
Bitte fragen Sie Ihren Kellner!

# GETRÄNKE

## Aperitif

Hugo	0,2l	€ 4,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 4,90
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 4,90
Portwein Tonic	0,2l	€ 4,90
Secco	0,1l	€ 3,50

## Bier

Bitburger	0,25l	€ 1,80
Bitburger	0,4l	€ 2,80
Radler	0,25l	€ 1,80
Radler	0,4l	€ 2,80
Bolten Alt	0,25l	€ 1,80
Benediktiner Weizen	0,5l	€ 3,70

## **Gin&Tonic Collection**

Bombay Sapphire € 5,90

*London Dry Gin, Noten von Wacholder*

Gin Mare Mediterranean € 8,90

*Spanien, Noten von Oliven, Thymian, Rosmarin*

G´Vine € 8,90

*Französischer Gin auf Traubenbasis*

Hendricks € 6,50

*London Gin mit Gurkenaromen*

## **Longdrinks**

Havana Cola 0,3l € 5,90

Smirnoff Lemon 0,3l € 5,90

43er Milch 0,3l € 5,90

Moscow Mule 0,3l € 7,50

## **Obstbrände**

Alte Williams 2cl € 4,90

Alte Zwetschge 2cl € 4,90

Alte Himbeere 2cl € 4,90

Alte Haselnuss 2cl € 4,90

## **Softdrinks**

Granus Wasser still	0,25l	€ 1,80
Granus Wasser feinperlig	0,25l	€ 1,80
Granus Wasser still	0,75l	€ 5,00
Granus Wasser feinperlig	0,75l	€ 5,00
Coca Cola	0,33l	€ 2,50
Fanta	0,33l	€ 2,50
Sprite	0,33l	€ 2,50
Mezzo Mix	0,33l	€ 2,50
Malzbier	0,33l	€ 2,50
Goldberg Tonic	0,2l	€ 2,50
Goldberg Lemon	0,2l	€ 2,50
Goldberg Spicy Ginger	0,2l	€ 2,50
Goldberg Gingerale	0,2l	€ 2,50
Saftschorle	0,3l	€ 2,50
Soft	0,3l	€ 2,90
Unsere Säfte: Apfel, Orange		
Nektar	0,3l	€ 2,90
Unsere Nektar: Rhabarber, Kirsche, Maracuja		

## **Heißgetränke**

Tasse Kaffee	<b>€ 2,00</b>
Espresso	<b>€ 1,90</b>
Doppelter Espresso	<b>€ 3,50</b>
Cappuchino	<b>€ 2,40</b>
Milchkaffee	<b>€ 2,80</b>
Latte Macchiato	<b>€ 2,80</b>
Tee	<b>€ 2,00</b>
(Earl Grey/Darjeeling/Roiboos/Pfefferminze/Kamille/Grüner-Tee)	
Heiße Schokolade	<b>€ 2,40</b>

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher  
MwSt.

# ZUSATZSTOFFE

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Nitritpökelsalz
- 4 Phosphat
- 5 Konservierungsstoffe
- 6 Sulfite
- 7 Stabilisator (E464)
- 8 Farbstoff: Annatto
- 9 Backtriebmittel
- 10 Modifizierte Stärke