

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Cocktailtomaten	€ 11,50
Hausgebeizter Lachs auf Mairübensalat und Honig-Senf-Sauce	€ 11,90
Tatar vom Thunfisch mit Mango und Apfel-Wasabi-Schaum	€ 13,50
Classic Italian Carpaccio mit Rucolasalat und geriebenem Parmesan	€ 10,90
Tempura Garnelen auf Karottenpüree mit pikantem Ingwer-Dip	€ 13,90
Ziegenkäse ⁽⁵⁾ mit Thymian-Honigglasur auf Rucolasalat mit Feigen-Senfchutney	€ 10,90

**GERNE REICHEN WIR VORAB EINEN BROTKORB MIT HAUSGEMACHTEM DIP.
JEDEN WEITEREN MÜSSEN WIR IHNEN MIT € 3,50 BERECHNEN**

SUPPEN

Soup du jour € 6,50

Fragen Sie einfach unser Service-Personal

Provenzalischer Fischeintopf € 8,90

mit Sauce Rouille und Knoblauchcrostini

SALATE

New Zealand Lamb Salad € 15,90

mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Lammfilet, Schafskäse ⁽⁵⁾, Basilikumpesto und Balsamicodressing

Farmers-Salad € 9,90

mit verschiedenen Blattsalaten, Cherry-Tomaten und Frenchdressing

... mit Maispouardenbrust € 14,90

... mit Garnelen € 15,90

SNACKKARTE

Currywurst ^(1, 2, 3, 4) „Haus Strötges“ mit Pommes frites und Beilagensalat	€ 9,50
Strötges Mediterraner-Burger (200g) mit Limonencreme und Rosmarinkartoffeln	€ 12,90
Elsäßer Flammkuchen mit Speck ⁽⁵⁾ und Zwiebeln	€ 7,90
Ziegenkäse Flammkuchen mit Ziegenkäse und Rotweinschalotten-Feigenrelish	€ 12,90
Antipasti Flammkuchen mit Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto	€ 12,90
Garnelen Flammkuchen mit Garnelen und Cherrytomaten	€ 15,90

HAUPTSPEISEN

- Filet vom Loup de mer **€ 19,90**
auf Spitzkohl mit Pommes Dauphine und Trüffel-Velouté
- Duett vom Lachs und Kabeljau **€ 18,50**
mit Tagliatelle in Safransauce
- Gebratene Lachsforelle **€ 18,50**
auf Kartoffel-Bärlauch-Püree und sautierten Tomatensalat
- Geschmorte Ochsenbacke **€ 19,90**
mit Pastinakenpüree und Kartoffelgratin
- Steinpilzravioli **€ 14,90**
auf Rote Beete mit getrüffelter Velouté
- Neuseeländisches Lammrückenfilet **€ 25,90**
auf sautiertem Fenchelgemüse mit Pommes Dauphine
- Würzige Rinderfrikadelle **€ 14,50**
mit orientalischem Bulgur, Minzquark und Beilagensalat

BAUKASTEN

Original Wiener Kalbsschnitzel	€ 18,90
Rumpsteak ca. 250 g	€ 23,90
Schnitzel Wiener Art	€ 12,90
Maispouardenbrust ca. 220g	€ 14,90

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

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

Zusätzliche Beilagen € 3,50

DESSERTS

Mousse au chocolat weiße und dunkle Mousse mit Waldbeeren	€ 6,50
American Cheese-Cake mit Himbeer-Sorbet und Waldfrüchten	€ 6,50
Creme Brûlée mit frischem Obst	€ 5,90
Rhabarber-Crumble mit Nuss-Nougat-Eis	€ 6,50

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

GETRÄNKE

Aperitif

Hugo	0,2l	€ 5,50
Aperol Spritz	0,2l	€ 5,50
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 5,50
Portwein Tonic	0,2l	€ 5,50
Secco	0,1l	€ 3,50

Bier

Bitburger	0,25l	€ 2,00
Bitburger	0,4l	€ 3,00
Radler	0,25l	€ 2,00
Radler	0,4l	€ 3,00
Bolten Alt	0,25l	€ 2,00
Benediktiner Weizen	0,5l	€ 3,80

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

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