

HAUS
STRÖTGES
RESTAURANT
ZUM BORNER SEE



Liebe Gäste! Schön, dass Sie bei uns sind.
Das gesamte Team begrüßt Sie recht
herzlich im Haus Strötges.

Lassen Sie sich von unserer stetig
wechselnden Saisonkarte inspirieren oder
freuen Sie sich auf einen unserer Klassiker.

Bei der Zubereitung unserer Speisen achten
wir besonders auf die Verwendung qualitativ
hochwertiger, heimischer und frischer
Produkte.

Auf Wunsch erhalten Sie gern eine
Speisekarte mit allergenen Hinweisen.
Sprechen Sie uns darauf an.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Cocktailtomaten	€ 11,50
Würziges Rinder-Tatar mit gebratenem Wachtelei und Limonencreme	€ 13,90
Tataki vom Thunfisch auf Wakame-Algen-Salat und Wasabicreme	€ 13,50
Classic Italian Carpaccio mit Rucolasalat und geriebenem Parmesan	€ 10,90
Gebratene Jakobsmuscheln mit roter Beete und Safranschaum	€ 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

- Soupe du jour € 6,50
Fragen Sie einfach unser Service-Personal
- Provenzalischer Fischeintopf € 10,90
mit Sauce Rouille und Knoblauchcrostini

SALATE

- New Zealand Lamb Salad € 16,90
mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Lamm,
Schafskäse ⁽⁵⁾, Basilikumpesto und Balsamicodressing
- Farmers-Salad € 9,90
mit verschiedenen Blattsalaten, Cherry-Tomaten und
Frenchdressing
- ... mit Maispouardenbrust € 15,90
- ... mit Garnelen € 16,90

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

- | | |
|--|----------------|
| Duett von Lachs und Kabeljau
mit Tagliatelle und Safranschaum | € 20,90 |
| Gebratenes Thunfischsteak
mit Wok-Gemüse, Wasabi-Kartoffelpüree und Asia-Sauce | € 24,90 |
| Geschmorte Ochsenbäckchen
auf sautiertem Rosenkohl und Kartoffelpüree | € 20,90 |
| Steinpilzravioli
mit getrüffelter Veloute und Rote Beete | € 15,50 |
| Rosa gebratene Entenbrust
mit Rotkohl, Kroketten und Cassisjus | € 21,90 |
| Neuseeland Lammrückenfilet
mit sautiertem Fenchel-Gemüse und Rosmarinkartoffeln | € 24,50 |
| Pikante Garnelenpfanne
in würziger Tomatensauce mit Knoblauchbrot & Beilagensalat | € 24,90 |
| Herzhafter Spanferkelbraten
mit Kartoffelpüree, Spitzkohl und Malzbiersauce | € 16,90 |

BAUKASTEN

Original Wiener Kalbsschnitzel	€ 20,90
Rumpsteak ca. 250 g	€ 23,90
Schnitzel Wiener Art	€ 14,90
Maispouardenbrust ca. 220g	€ 15,90

**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 im Glas weiße und dunkle Mousse mit Waldbeeren	€ 4,50
American Cheese-Cake mit Himbeer-Sorbet und Waldfrüchten	€ 6,50
Creme Brûlée mit frischem Obst	€ 5,90

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
Cappuccino	€ 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