

— H A U S —  
**STRÖTGES**  
RESTAURANT  
ZUM BORNER SEE

**Vorspeise**

**Bruschetta-Ravioli** **10,90 €**

Bruschetta im Brotmantel mit kleinem Beilagensalat

Weinempfehlung: Riesling vom Weingut Espenschied 0,2 L € 6,50

**Gratinierten Ziegenkäse mit Honig-Thymianglasur** **11,90 €**

auf Rucolasalat und Feigensenf-Chutney

Weinempfehlung: Herz über Kopf vom Weingut Ambs 0,2 L € 6,50

**Vitello Tonnato** **12,90 €**

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln

Weinempfehlung: Pudelwohl vom Weingut Krämer 0,2L € 6,50

**Gebackene Tempuragarnelen** **13,90 €**

auf einem kleinen Salat mit Chili-Ingwer-Dip

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Zorgvliet 0,2 L € 6,50

**Classic Italian Rindercarpaccio** **10,90 €**

mit Rucolasalat und Parmesan

Weinempfehlung: Merlot Rose vom Weingut Diehl 0,2 L € 6,50

**Flammkuchen...**

... mit Ziegenkäse und Feigen-Rotweinzwiebeln **13,50 €**

... mit Antipaste-Gemüse **12,90 €**

... Elsässer Art **8,90 €**

... mit Garnelen und Cherrytomaten und Rucola **16,90 €**

Weinempfehlung: Grauburgunder vom Weingut Hoffmann 0,2 L € 6,50

**Suppen**

**Provenzalische Bouillabaise** **11,90 €**

Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauch-Baguette

Weinempfehlung: Pudelwohl vom Weingut Krämer 0,2L € 6,50

**Spargelcremesuppe** **6,90 €**

mit kleinem Spargelsalat und Tandoori-Huhn

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Zorgvliet 0,2L € 6,50

### Salate

<b>Sommerlicher Blattsalat</b>		<b>9,90 €</b>
mit Cherrytomaten, Oliven und Balsamicodressing		
... mit gratiniertem Ziegenkäse		<b>+ 5,50 €</b>
... mit gebratenem Lachs		<b>+ 6,90 €</b>
... rosa gebratenem Lammrücken		<b>+ 8,90 €</b>
... mit gebratener Maispoularde		<b>+ 6,00 €</b>
... mit gebratenen Garnelen		<b>+ 8,90 €</b>
Weinempfehlung: Riesling vom Weingut Espenschied	0,2 L	€ 6,50

### Pasta

<b>Tagliatelle in Bärlauchpesto</b>		<b>9,90 €</b>
mit Cherrytomaten		
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Zorgvliet	0,2 L	€ 6,50
<b>Tagliatelle in Spargel-Pilz-Cassoulet</b>		<b>12,90 €</b>
mit Cherrytomaten		
Weinempfehlung: Grauburgunder vom Weingut Hoffmann	0,2 L	€ 6,50
<b>Tagliatelle in pikanter Tomatensauce</b>		<b>9,90 €</b>
mit Cherrytomaten		
Weinempfehlung: Cotes Du Rhone vom Weingut La Rocaille	0,2 L	€ 6,50
<b>Getrüffelte Steinpilzravioli</b>		<b>15,90 €</b>
auf Rote-Beete-Carpaccio		
Weinempfehlung: Grauburgunder vom Weingut Hoffmann	0,2 L	€ 6,50

### Auf Wunsch servieren wir zu den Pasta-Gerichte auch...

... mit gebratenen Garnelen		<b>+ 8,90 €</b>
... mit gebratenem Lachs		<b>+ 6,90 €</b>
... rosa gebratenem Lammrücken		<b>+ 8,90 €</b>
... mit gebratener Maispoularde		<b>+ 6,00€</b>

## Fleisch

<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b>	<b>21,90 €</b>
<b>Rumpsteak ca. 250g</b>	<b>23,90 €</b>
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Maispoulardenbrust ca. 220g</b>	<b>15,90 €</b>

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

Pommes Frites	Spitzkohl	Kräuterbutter
Ofenkartoffel	Speckbohnen <sup>(5)</sup>	Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln <sup>(5)</sup>	Gurkensalat	Pfeffersauce
Rosmarinkartoffeln	Beilagensalat	Champignonsauce

Zusätzliche Beilagen **+ 3,50 €**

**Ein Pfund von Pauls´ Spargel, jungen Drillingen und Hollandaise/Butter** **+ 7,00 €**

**Geschmortes Ochsenbäckchen** **21,90 €**

mit gebratenen Pilzen, Kartoffelpüree und Rosmarin-Braten-Jus

Weinempfehlung: Spätburgunder vom Weingut Knipser 0,2 L € 7,50

**Rosa gebratenes Lammrückenfilet** **24,90 €**

mit sautierten Wurzeln, Rosmarinkartoffeln und Thymian-Jus

Weinempfehlung: Argentum vom Weingut Zorgvliet 0,2 L € 6,50

**„Haus Strötges“ Currywurst** **9,50 €**

mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat

Weinempfehlung: Es kann ja auch mal ein Bier sein... 0,25 L € 2,20

**„Haus Strötges“ Guacamole Burger ( 200g Rindfleisch)** **12,90 €**

mit Avocadocreme, gebratenem Speck, Schmorzwiebeln und Pommes Frites

Weinempfehlung: Quatro vom Weingut Montgras 0,2 L € 7,20

## Fisch

**Gebratene Doradenfilets** **21,90 €**

mit Paprika-Oliven-Ragout, Kartoffelpüree und Thymian-Veloute

Weinempfehlung: Pudelwohl vom Weingut Krämer 0,2 L € 6,50

**Pikante Garnelenpfanne** **24,90 €**

in würziger Tomatensauce mit Knoblauchbrot und kleinem Beilagensalat

Weinempfehlung: Pudelwohl vom Weingut Krämer 0,2 L € 6,50

**Norwegische Lachstranche** **24,90 €**

Mit einem Pfund von Pauls´ Spargel, jungen Drillingen und Sauce Hollandaise oder Butter

Weinempfehlung: Pudelwohl vom Weingut Krämer 0,2 L € 6,50

— H A U S —  
**STRÖTGES**  
RESTAURANT  
ZUM B O R N E R S E E

**Dessert**

<b>Crème Brûlée</b> mit kleinem Obstsalat	<b>6,50 €</b>
<b>American Cheesecake</b> mit Himbeersorbet und Waldfrüchten	<b>6,90 €</b>
<b>Mousse au Chocolat (im Glas)</b> mit frischem Obst	<b>4,90 €</b>