

— H A U S —
STRÖTGES
RESTAURANT
ZUM BORNER SEE

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln 13,90 €

auf Avocado-Granatapfel-Salat

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 Antipasti-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

Kartoffel-Pfifferling-Suppe 6,90 €

mit Kräuter-Hähnchen

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

Salate

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

Pasta

Hot Thai-Rice-Noodles		14,90 €
mit Wokgemüse		
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Zorgvliet	0,2 L	€ 6,50
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen		16,90 €
mit Cherrytomaten		
Weinempfehlung: Grauburgunder vom Weingut Hoffmann	0,2 L	€ 6,50
Tagliatelle in pikanter Tomatensauce		9,90 €
mit Cherrytomaten		
Weinempfehlung: Cotes Du Rhone vom Weingut La Rocaille	0,2 L	€ 6,50
Getrübete Steinpilzravioli		15,90 €
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		+ 8,90 €
... mit gebratenem Lachs		+ 6,90 €
... rosa gebratenem Lammrücken		+ 8,90 €
... mit gebratener Maispoularde		+ 6,00€

Fleisch

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

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

Pommes Frites	Spitzkohl	Kräuterbutter
Ofenkartoffel	Speckbohnen ⁽⁵⁾	Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln ⁽⁵⁾	Gurkensalat	Pfeffersauce
Rosmarinkartoffeln	Beilagensalat	Champignonsauce
Zusätzliche Beilagen		+ 3,50 €

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 Auberginen Haschee, 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: Grauburgunder vom Weingut Hoffmann 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

Lachs im Sesammantel 19,90 €

mit Wok-Gemüse, Kartoffel-Wasabi-Püree und Asiasauce

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

— H A U S —
STRÖTGES
RESTAURANT
ZUM BORNER SEE

Dessert

Creme Brulee mit kleinem Obstsalat	6,50 €
American Cheesecake mit Passionsfruchtsorbet und Waldfrüchten	6,90 €
Mousse au Chocolat (im Glas) mit frischem Obst	4,90 €