

Vorspeise

Marinierter Schweinebauch und Jakobsmuschel	14,90 €
mit Jaipur-Curry und Pastinakenpüree	
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Zorgvliet	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
Asiatisch marinierter Lachs	12,90 €
mit würziger Sesamsauce und Algensalat	
Weinempfehlung: Pudelwohl vom Weingut Krämer	0,2L € 6,50
Tatar vom Weiderind	14,90 €
mit geröstetem Brot und pochiertem Ei	
Weinempfehlung: Merlot Rose vom Weingut Diehl	0,2 L € 6,50
Flammkuchen...	
... mit Ziegenkäse und Feigen-Rotweinzwiebeln	13,50 €
... mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola	16,90 €
... Elsässer Art	8,90 €
... mit Serranoschinken und Rucola	15,90 €
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
Kürbis-Curry-Suppe	6,90 €
mit Kräuter-Garnele	
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Zorgvliet	0,2L € 6,50

— H A U S —
STRÖTGES
RESTAURANT
ZUM BORNER SEE

Salate

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

Pasta

Tagliatelle mit Safransauce		14,90 €
mit Cherrytomaten und Rucola		
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
Getrüffelte 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 gebratenen Rinderstreifen		+ 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	Rahmwirsing	Kräuterbutter
Kartoffelgratin	Wurzelgemüse	Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln ⁽⁵⁾	Gurkensalat	Pfeffersauce
Rosmarinkartoffeln	Beilagensalat	
Zusätzliche Beilagen		
+ 3,50 €		

Knusprige Entenkeule **19,90 €**

mit Apfelrotkohl, Pommes Dauphine und Cassis-Jus

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

Rosa gebratener Wildschweinerücken **24,90 €**

mit Maronenpüree, Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Honig-Jus

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

Geschmortes Ochsenbäckchen **21,50 €**

mit Rahmwirsing, Kartoffelgratin und Bratenjus

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

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

mit Avocadocreme, gebratenem Speck, Schmorzwiebeln und Pommes Frites

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

Fisch

Pikante Garnelenpfanne **24,90 €**

in würziger Tomatensauce mit Knoblauchbrot und kleinem Beilagensalat

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

Gebratene Kabeljauschnitte **22,90 €**

auf sautiertem Wurzelgemüse mit Pommes Dauphine und Safranschaum

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

Norwegische Lachstranche **21,90 €**

auf Kartoffel-Olivenstampf mit kleinem Beilagensalat und Thymian-Veloute

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

— H A U S —
STRÖTGES
RESTAURANT
ZUM BORNER SEE

Dessert

Crème Brûlée mit kleinem Obstsalat	6,50 €
American Cheesecake mit Passionsfruchtsorbet und Waldfrüchten	6,90 €
Mousse au Chocolate (im Glas) mit Waldfrüchten	4,90 €