

Vorspeisen

Unsere Klassiker im „Strümper Hof“

Consommé von der Hafermastgans	7.3
<i>Trüffelklößchen / alter Portwein</i> fattened goose consommé / truffled dumplings / old port wine	
Hausgebeizter Grappalachs	11.5
<i>Reibeküchlein / Honig – Senf – Dillsauce / Salatbouquet</i> stained graved lax / honey – mustard – dillsauce / salad bouquet	
Carpaccio vom Angusfilet	12.9
<i>Olivenöl / Parmesan / Knoblauch / geeiste Balsamicobutter</i> angus fillet carpaccio / oliveoil / parmesan / garlic / iced balsamicobutter	
Gratinierter Ziegenkäse	10.5
<i>Honig – Rosmarin / getrüffelter Berglinsensalat / Mango – Chilichutney</i> gratinated goat cheese / honey – rosemary / mango – chilichutney	
Gebratene Angusfiletspitzen	kf.: 14.5
<i>winterlicher Salatbouquet / dunkler Balsamico</i> roasted angus sirlion tips / winterly salad bouquet / dark balsamico	gr.: 19.5
Spaghetti A.O.P	kf.: 9.5
<i>Knoblauch – Chili / Tomaten – Basilikumsauce / Parmesan</i> spaghetti a.o.p. / garlic – chili / tomato – basilsauce / parmesan	gr.: 13.9

*1 Nitrit Pökelsalz, *2 Antioxydationsmittel, *3 Sulfite

Die Kennzeichnung unserer Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Hauptgerichte

Unsere Klassiker im

„Strümper Hof“

Königsberger Kalbfleischbällchen **16.9**

Kapernsauce / Kartoffel – Rahmpüree / Rote Beete Salat

königsberger meatballs / caper – sauce / mashed potatoes / beetroot salad

Wiener Schnitzel vom Kalb **21.9**

Crunchy Frites / marktfrische Salate / Zitrone / Preiselbeeren

wiener schnitzel from calf / side salad / lemon / cranberies

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Angusfilet **31.5**

Rotweinjus / Röstkartoffel / winterliche Blattsalate

düsseldorfer senfrostbraten / redwine meat stock / roast potatoes / winterly salads

**1 Nitrit Pökelsalz, *2 Antioxydationsmittel, *3 Sulfite*

Die Kennzeichnung unserer Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.