

Großmutter's Küche Regional

im „Strümper Hof“ und Crossover

Gebratene Garnele im Kartoffelnest

Rote Beete Salat / Limonenaïoli

roasted prawn in potato nest / beetroot salad / lemon aioli

kl.: 9.50

gr.: 17.50

Geschmeltzter Hirschrücken

Preiselbeer – Pfeffersauce / Butterspätzle / frischer Rotkohl

venison stew / cranberry - peppersauce / butter spaetzle / fresh red cabbage

31.50

Carpaccio von Süßkartoffel und Kalbstafelspitz

9.90

Mango – Meerrettichviniagrette / Aromen von Sweet – Chili

carpaccio of sweet potatoes and boiled veal / mango - horseradish sauce / flavours of sweet - chili

Gekochter Kalbstafelspitz

19.50

Dicke Bohnen / Salzkartoffel / Meerrettichsauce

boiled veal / braod beans / boiled potatoes / horseradish sauce

Spaghetti „AOP“

9,50

Tomatensauce / Parmesan

spaghetti „aop“ / tomato sauce / parmesan

Mariniertes Rehragout

19.50

Cassis / Wiesenchampignons / Kartoffel – Trüffelpüree / Salatauswahl

marinated roe deer stew / cassis / meadow mushrooms / truffled mashed potatoes / mixed salad

Frischer Linseneintopf

12.90

Gemüse / Kartoffel / Speck / Mettwurst

lentil stew / vegetables / potatoes / bacon / pork sausage

Gebackenes Rotbarschfilet

18.90

rheinischer Kartoffelsalat / Remouladensauce / Zitrone

baked redfish fillet / potatoe salad / tartar sauce 7 lemon