

Unsere Klassiker Vorspeisen im „Strümper Hof“

Hausgebeizter Grappalachs	11.50
<i>Reibekeüchlein / Honig – Senf – Dillsauce / Salatbouquet</i> homestained grappa lax / honey – mustard – dill sauce / salad bouquet	
Carpaccio vom Angusfilet	12.50
<i>Olivenöl / Parmesan / Knoblauch / geeiste Balsamicobutter</i> angus fillet carpaccio / oliveoil / parmesan / garlic / iced balsamico butter	
Getrüffeltes Kohlrabirahmsüppchen	7.30
<i>Lachs</i> cream soup of kohlrabi / salmon	
Gebackene Garnele im Kartoffelnest	kf.: 9.50
<i>Rote Beete Salat / Limonenaioli</i> roasted prawn in potato nest / beetroot salad / lemon aioli	gr.: 17.50
Gebratene Angusfiletspitzen	kf.: 13.90
<i>Champignons / marktfrischer Salatauswahl / weißer Balsamico</i> angus sirloin tips / mushrooms / mixed salad / white balsamic	gr.: 19.50
Geschmetzelte Kalbsleber	kf.: 12.90
<i>Junger Rapunzelsalat / Kräuterschmand / Croutons</i> sliced calf's liver / young corn salad / sour cream with herbs / croûtons	gr.: 17.50

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

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

Unsere Klassiker Hauptgerichte im „Strümper Hof“

<i>Kalbsfleischbällchen „Königsberger Art“</i>	16.90
<i>Kapernsauce / Kartoffel-Rahmpüree / Rote Beete Salat</i> veal meatballs „königsberger art“ / caper sauce / mashed potatoes / beetroot salad	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	21.90
<i>Crunchy Frites / marktfrische Salate / Zitrone / Preiselbeeren</i> wiener schnitzel of calf / mixed salad / lemon / cranberries	
<i>Gebratenes Kotelett vom Durocschwein</i>	18.90
<i>Koriander / junger Rapunzelsalat mit Schmand / Röstkartoffeln</i> cutlet of duroc pork / young corn salad with sour cream / roast potatoes	
<i>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“</i>	19.90
<i>Röstzwiebeln / Apfel / Kartoffel-Rahmpüree</i> roasted calf's liver "Berliner Art" / fried onions / apple / mashed potatoes	
<i>Angusrinderfiletsteak</i>	34.90
<i>geschmorrtter Mangold / Petersilienwurzelpüree / Rotwein – Schalottensauce</i> angus fillet steak / stewed chard / puree of parsley root / redwine - shallotsauce	
<i>Französische Bauernente aus dem Rohr</i>	19.50
<i>Honig und Rosmarin / frische Rahmkohlrabi / Serviettenknödel / Pinot Noir Jus</i> half grilled french duck / honey and rosemary / creamed kohlrabi / roasted dumplings / pinot noir jus	

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

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