

Speisekarte Landgasthaus Ströhmann

Gastgeber zu sein und Gäste zufrieden stellend zu bewirten, galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unsere Mitarbeiter werden stets bestrebt sein, mit Hilfe ihres fachlichen Könnens und ihrer Erfahrung, als auch mit ausgesuchten Zutaten, Ihnen das Beste zu bieten.

Bitte berücksichtigen Sie, dass mit Liebe zubereitete Speisen eine gewisse Vorbereitungszeit in Anspruch nehmen.

Es soll unser Grundsatz sein, Sie als Gast zu verwöhnen und Sie dadurch zur Wiederkehr aufzufordern.

Mundet es Ihnen, so sind wir für jedes Lob dankbar. Sollten wir Sie aber einmal nicht Ihrem Wunsch entsprechend bewirten, so sparen Sie bitte nicht mit Ihrer Kritik, denn aus Fehlern können wir nur lernen.

Für Ihren Besuch danken wir und würden uns freuen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Ströhmann und Mitarbeiter

Unsere Küche ist geöffnet:

Montags und Dienstags von 17-20.30 Uhr

Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag:

11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 20.30 Uhr

Um 22 Uhr schließt unser Restaurant.

Mittwochs ist das Restaurant geschlossen!

Tischreservierungen nehmen wir gerne entgegen.

Unsere Preise verstehen sich in Euro einschließlich

Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!

Suppen

<u>165</u> Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	5,90
<u>167</u> hausgemachte Gulaschsuppe mit Stangenbrot	7,-
<u>168</u> Zwiebelsuppe französische Art	5,90
<u>170</u> Champignoncremesuppe	5,90
<u>172</u> Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Fladen	5,90
<u>173</u> Tomatencremesuppe Romana mit Sahnehäubchen	5,90

Salate, Vorspeisen und Kleinigkeiten

<u>176</u> kleiner gemischter Salat (Beilagensalat)	6,30
<u>175</u> Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Kräuterschmand und Stangenbrot	16,70
<u>178</u> Salatplatte mit gemischtem Salat, Spiegelei und Stangenbrot	15,-
<u>181</u> Carpaccio vom Rind mit Salatbouquet, gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Parmesan mit Stangenbrot	19,-
<u>182</u> Gegrillte Roastbeefstreifen auf Blattsalat, mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Kräuterschmand und Stangenbrot	22,-
<u>185</u> Tomate mit Mozzarella mit Basilikumdressing, dazu Stangenbrot	11,-
<u>186</u> Gebackene Champignons mit Schnittlauch-Mayonaise-Dipp	11,-
<u>223</u> Tatar(200g) mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Gurken dazu Brot und Butter	20,-
<u>555</u> Salatplatte italienische Art mit Käsestreifen, Thunfisch und Stangenbrot	15,-

557 Westerwälder Bauernsalat

Gemischter Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing,

Bratkartoffeln und gebratenen Rauchfleischwürfeln

15,-

Toastgerichte

202 Hawaii- Toast

Kochschinken auf Toast mit Ananas und Käse überbacken
und Preiselbeeren garniert 11,-

204 Jägertoast

Schweinesteak auf Toast mit
frischen Champignons und Salat 18,-

207 Herrentoast

zartes Rumpsteak auf Toast mit Spiegelei
und Salat 25,50

208 Haustoast

zartes Rinderfilet auf Toast mit
Kräuterbutter und Salat 33,-

Delikate Putengerichte

404	Putensteak in Curry-Obst-Soße mit Reis	19,-
<u>405</u>	Pikant gewürztes Putensteak mit Pommes Frites und Salat	22,50
<u>406</u>	Putensteak mit frischen Champignons in Rahm mit Kroketten und Salat	25,-
<u>407</u>	Putensteak mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Kräuterschmand	26,50
<u>408</u>	Putensteak in Pfefferrahmsoße mit Reis und Salat	24,50
<u>409</u>	Putenspieß pikant gewürzt, mit gegrillter Paprika, frittierten Zwiebelringen, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	26,-

Schnitzelgerichte vom Schwein serviert mit

Pommes Frites

<u>230</u> Wiener Art	13,80
<u>231</u> mit Röstzwiebeln	15,30
<u>233</u> mit frischen Champignons in Rahm	15,80
<u>234</u> mit Zigeunersoße	15,30
<u>235</u> mit Jägersoße	15,80
<u>236</u> mit Rahmsoße (ohne Champignons)	15,30
<u>237</u> mit frischen Champignons (ohne Soße!)	15,80
<u>238</u> Hawaii (überbacken mit Ananas und Käse)	16,80
<u>228</u> mit grüner Pfeffersoße Madagaskar (*)	15,80

Schnitzelspezialitäten

<u>239</u> Krüstchen nach Art des Hauses	19,-
<u>240</u> Schweineschnitzel Westfälische Art mit Bratkartoffeln	16,80
<u>243</u> Cordon bleu mit Pommes	16,80

Fleischlos genießen

<u>187</u> Gebratene Champignons auf Blattsalat mit Bauernrösti und Kräuterschmand	15,-
<u>188</u> Schnittlauchrührei mit Pommes Frites und Salat	17,-
<u>221</u> Ofenkartoffel mit Kräuterschmand umlegt mit Grillgemüse	13,90
<u>285</u> Bandnudeln mit gegrillten Cocktailtomaten hausgemachter Tomatensoße, Salatbouquet	13,50
<u>287</u> Hausgemachte Spätzle mit frischen Champignons in Rahm	13,-

Warme Speisen

<u>281</u> Hackbraten mit Röstzwiebeln, Steakpommes und Salat	20,-
<u>226</u> Bauernhackbraten Hackbraten überbacken mit Käse und Tomaten. dazu Kartoffelspalten und Salat	21,-
<u>282</u> Fleischkäse mit Spiegelei, Pommes Frites und Salat	18,-
<u>283</u> Gegrillte Leber mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	18,-
<u>284</u> Leber Tiroler Art mit Apfelspalten, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	19,50
<u>288</u> Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Gemüse	19,-
<u>227</u> Currywurst mit Pommes Frites	9,80

Kräftiges vom Schwein aus der Pfanne oder vom Grill

264 Grillteller

Steaks mit frischen Champignons, Grillwürstchen,
Grilltomate, Kroketten, Pommes Frites und Salat 23,-

265 Hubertusteller

Schweinesteaks mit Pfifferlingen, frische Champignons,
Hollandaise, Grillspeck, Kroketten, Pommes Frites und Salat 23,-

266 Balkanteller

Steaks, Hackfleischbällchen, Zigeunersoße, Grillspeck,-
Grillwürstchen, Pommes Frites und Salat 23,-

268 Westerwaldteller

Steaks von Rind, Schwein und Pute mit hausgemacher
Kräuterbutter, gegrillter Paprika, Zwiebelringen,
Steakpommes und Speckbohnen 24,-

269 Schweinesteak Butterfly

mit Ananas und Pfirsichen belegt, Cognac vollendet,
dazu Pommes Frites 19,50

271 Räubertopf

verschiedene Steaks von Rind und Schwein, Dörrfleisch,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 23,50

272 Zigeunerspieß

Schweinesteaks mit Zigeunersoße, Pommes Frites

und Salat

22,20

275 Holzfällersteak

Schweinekamm gegrillt, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

und Salat

22,70

301 Grillbrett

Steaks von Rind und Schwein, Grillspeck, Grillwürstchen,

Pommes Frites, Gemüse und Salat

24,-

302 Feinschmeckertopf

mit verschiedenen Steaks, hausgemachter Kräuterbutter,

Obst und Bratkartoffeln

19,50

Spezialitäten des Hauses

184 Fitnesssteller

Schweinelendchen auf gemischtem Salat
umlegt mit frischem Obst 19,50

290 Grillspieß

Schweinelendchen mit Pfifferlingen und frischen
Champignons, Sauce Hollandaise, Grillspeck,
Pommes Frites und Salat 25,-

291 Orientplatte

Schweinelendchen mit diversen Soßen,
Banane, Pfirsich, Ananas und Pommes Frites 19,80

292 Schweinelende Singapur

mit Curry-Obst-Soße und Reis 19,80

295 Försterpfanne

Schweinelendchen mit frischen Champignons und
Pfifferlingen, Sauce Hollandaise, Gemüse und Kroketten 25,-

296 Filettopf

verschiedene Filets, Grillwürstchen, Grillspeck, Spiegelei,
Grilltomate, Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln 25,50

297 Filettopf Schwäbische Art

Schweinelendchen mit frischen Champignons, Rahmsoße,
Rührei, hausgemachte Spätzle und Salat 25,-

298 Pfeffertöpfchen

Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm,
grünen Pfefferkörnern, Bratkartoffeln und Salat 25,50

299 Schweinelende Calvados

belegt mit Apfelscheiben gefüllt mit Preiselbeeren,
Calvados und Sahnehäubchen mit Bratkartoffeln 20,50

300 Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm,

Kroketten und Salat 25,-

Vom Rind

310 Rumpsteak

mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat 32,-

311 Rumpsteak Maitre de Hotel

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 32,50

313 Rumpsteak Großmutter

mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln,

Pommes Frites und Salat 33,00

314 Rumpsteak Wilddieb

mit Pfifferlingen und Sauce Hollandaise,

Pommes Frites und Salat 33,-

315 Rumpsteak

mit grüner Pfeffersoße Madagaskar(*),

Pommes Frites und Salat 32,50

316 Rumpsteak nach Art des Hauses

mit Knoblauch-Pfeffer,

dazu Speckbohnen und Pommes Frites 32,50

317 Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahm,

Bauernrösti und Salat 32,50

318 Rumpsteak mit Grillgemüse, Ofenkartoffel

und hausgemachtem Kräuterschmand 35,00

<u>319</u> Filetsteak mit frischen Champignons in Rahm, Kroketten und Salat	41,-
<u>320</u> Filetsteak Birne Helene mit Hollandaise und Bratkartoffeln	35,-
<u>321</u> Filetsteak mit Pfifferlingen, Kroketten und Salat	42,-
<u>324</u> Mastochsenfilet Beatrice mit feinem Gemüse, frischen Champignons, Kräuterbutter, Kroketten und Pommes Frites	43,-
<u>325</u> Fitness-Steak Filetsteak mit Kräuterbutter und großem Salat	39,-
<u>326</u> Filetspieß mit grüner Pfeffersoße Madagaskar(*), Pommes Frites und Salat	42,-
(*) Scharfe Pfeffersoße, durch die sauer eingelegten Pfefferkörner etwas säuerlich im Geschmack!	

Steakspezialitäten vom Argentinischen Angus Rind

Rumpsteak 250g

140 mit Kräuterbutter 34,-

141 mit Pfefferbutter 34,-

Rumpsteak 300g

142 mit Kräuterbutter 39,-

143 mit Pfefferbutter 39,-

Filetsteak 250g

144 mit Kräuterbutter 42,-

145 mit Pfefferbutter 42,-

Filetsteak 300g

146 mit Kräuterbutter 48,-

147 mit Pfefferbutter 48,-

Zu den Steaks erhalten Sie als Beilage:

Ofenkartoffel mit pikant gewürztem Kräuterschmand und Salat.

Kräuterbutter und Pfefferbutter sind aus eigener Herstellung und haben beide eine leichte Knoblauchnote!

Fischgerichte

<u>397</u> Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Reis und Grillgemüse	26,80
<u>398</u> Zanderfilet in Weißweinsauce mit Reis und Salat	26,80
<u>403</u> Gegrilltes Schollenfilet mit Kartoffelsalat	19,-
<u>522</u> Gegrillter Lachs mit Cocktailtomaten, dazu Bandnudeln in cremiger Tomatensauce und Salat	25,-

Wildgerichte

<u>362</u> Hirschsteak mit frischen Champignons in Rotweinsauce, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat	33,-
<u>363</u> Hirschsteak Diana mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, Kroketten und Salat	34,-

Gerichte für zwei (nur abends ab 17 Uhr)

343 Hausgeheimnis

Steaks von Rind, Schwein und Pute, Grillwürstchen,
Rahm- und Jägersoße, Kroketten, Pommes Frites
und Salat

48,-

346 Entrecôte double

doppeltes Rumpsteak, Kräuterbutter, frische
Champignons, Pommes Frites und Salat

62,-

347 Chateaubriand Beray

doppeltes Filetsteak mit Gemüse garnitur, frischen
Champignons, Pommes Frites und Kroketten

82,-

349 Ratsherrenplatte

Rindersteaks, Schweinesteaks, Schnitzelchen,
diverse Soßen, Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand,
Kroketten, Pommes Frites,
frittierte Zwiebelringe und Champignons ...

58,-

Kinderkarte

<u>250</u> Currywurst mit Pommes Frites	7,-
<u>251</u> Hähnchennuggets mit Kartoffelspalten	8,-
<u>252</u> Kapitain-Teller	
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Gemüse	8,-
<u>253</u> Kinderteller Bauernhof	
Putensteak natur mit Reis und Gemüse	9,-
<u>254</u> Kinderschnitzel Jäger Art	
mit Pommes Frites	8,-
<u>255</u> Kinderschnitzel Wiener Art	
mit Pommes Frites und Gemüse	8,-
<u>256</u> hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	5,50
<u>257</u> Pommes Rot/Weiß	4,80
<u>258</u> Kinderkrüstchen	
Schnitzel auf Toast mit Spiegelei, umlegt mit Salat und Pommes Frites	8,50

Etwas Süßes?

Schokoküchlein

mit Obst und Sahnehäubchen 8,-

Mit Nougat gefüllte Pfannkuchen

mit Vanilleeis und Sahnehäubchen 8,50

Birne Helene

2 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis mit Birnenstückchen,
Schokoladensoße und Sahnehäubchen 8,50

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis
mit Süßkirschen, Kirschsoße und Sahnehäubchen 8,50

Nußknacker

2 Kugeln Carte D'Or Walnußeis und 1 Kugel Schokoladeneis
mit Walnüssen und Sahnehäubchen 9,-

Bananensplit

3 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis mit Schokoladensoße,
Sahne und gehobelten Mandeln 9,-

Coppa Bella Stracciatella

1 Kugel Carte D'Or Schokoladeneis und 2 Kugeln Stracciatellaeis
mit Eierlikör, Sahnehäubchen und Schokoladensoße 8,50

Gemischtes Eis

Je eine Kugel Carte D'Or Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis
mit Sahnehäubchen 7,-

Affogato

1 Kugel Carte D'Or Vanilleeis auf Espresso 4,40

Heißer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,-

Sanfter Engel

Orangensaft mit 1 Kugel Carte D'Or Vanilleeis 5,50

Erdbeerbecher

3 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren und Sahnehäubchen 9,-