

Speisekarte Landgasthaus Ströhmann

Liebe Gäste,

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 bis 20.30 Uhr

Donnerstag, Freitag und Samstag 11:30 bis 14 Uhr und 17 bis 20.30 Uhr

Sonntags 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 20 Uhr

Mittags schließt das Restaurant um spätestens 14:30 Uhr und abends um 22 Uhr.

Tischreservierungen nehmen wir gerne entgegen.

Unsere Preise verstehen sich in Euro einschließlich

Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!

Suppen

165 Rinderkraftbrühe mit hausgemachten

Markklößchen 5,90

167 hausgemachte Gulaschsuppe

mit Stangenbrot 7,-

168 Zwiebelsuppe französische Art 5,90

170 Champignoncremesuppe 5,90

172 Rinderkraftbrühe mit

hausgemachten Fladen 5,90

173 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>182</u> Gegrillte Roastbeefstreifen auf Blattsalat, mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Kräuterschmand und Stangenbrot	22,-
<u>184</u> Fitnessteller Schweinelendchen auf gemischtem Salat umlegt mit frischem Obst	19,50
<u>185</u> Tomate mit Mozzarella mit Basilikumdressing, dazu Stangenbrot	11,-
<u>186</u> Gebackene Champignons mit Schnittlauch-Mayonaise-Dipp	11,-
<u>557</u> 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	19,80
<u>405</u>	Pikant gewürztes Putensteak mit Pommes Frites und Salat	23,-
<u>406</u>	Putensteak mit frischen Champignons in Rahm mit Kroketten und Salat	25,50
<u>407</u>	Putensteak mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Kräuterschmand	26,50
<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	14,-
<u>231</u> mit Röstzwiebeln	15,50
<u>233</u> mit frischen Champignons in Rahm	16,-
<u>234</u> mit Zigeunersoße	15,50
<u>235</u> mit Jägersoße	16,-
<u>236</u> mit Rahmsoße (ohne Champignons)	15,50
<u>237</u> mit frischen Champignons (ohne Soße!)	16,-
<u>238</u> Hawaii (überbacken mit Ananas und Käse)	17,-
<u>228</u> mit grüner Pfeffersoße Madagaskar (*)	16,-

(*) helle Knoblauch-Pfeffersoße mit geschrotetem Pfeffer

Schnitzelspezialitäten

<u>239</u> Krüstchen nach Art des Hauses	19,20
<u>240</u> Schweineschnitzel Westfälische Art mit Bratkartoffeln	17,-
<u>243</u> Cordon bleu mit Pommes	17,-

Fleischlos genießen

187 Gebratene Champignons auf Blattsalat

mit Bauernrösti und Kräuterschmand

15,-

188 Schnittlauchrührei mit Pommes Frites

und Salat

17,50

221 Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

umlegt mit Grillgemüse

13,90

285 Bandnudeln mit gegrillten Cocktailtomaten,

hausgemachter Tomatensoße, Salatbouquet

13,50

287 Hausgemachte Spätzle mit frischen

Champignons in Rahm

13,-

Warme Speisen

<u>281</u> Hackbraten mit Röstzwiebeln, Steakpommes und Salat	20,50
<u>226</u> Bauernhackbraten Hackbraten überbacken mit Käse und Tomaten. dazu Kartoffelspalten und Salat	21,50
<u>282</u> Fleischkäse mit Spiegelei, Pommes Frites und Salat	18,50
<u>283</u> Gegrillte Leber mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	18,50
<u>284</u> Leber Tiroler Art mit Apfelspalten, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	19,90
<u>288</u> Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Gemüse	19,-
<u>227</u> Currywurst mit Pommes Frites	10,80

Kräftiges vom Schwein aus der Pfanne oder vom Grill

265 Hubertusteller

Schweinesteaks mit Pfifferlingen, frische Champignons,
Hollandaise, Grillspeck, Kroketten, Pommes Frites und Salat 23,50

266 Balkanteller

Steaks, Hackfleischbällchen, Zigeunersoße, Grillspeck,-
Grillwürstchen, Pommes Frites und Salat 23,50

268 Westerwaldteller

Steaks von Rind, Schwein und Pute mit hausgemacher
Kräuterbutter, gegrillter Paprika, Zwiebelringen,
Steakpommes und Speckbohnen 24,50

269 Schweinesteak Butterfly

mit Ananas und Pfirsichen belegt, Cognac vollendet,
dazu Pommes Frites 20,-

271 Räubertopf

verschiedene Steaks von Rind und Schwein, Dörrfleisch,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 24,-

272 Zigeunerspieß

Schweinesteaks mit Zigeunersoße, Pommes Frites
und Salat 22,50

<u>273</u>	Pikant gewürztes Schweinekammsteak mit gegrillter Paprika, hausgemachter Grillsoße, Kartoffelspalten und Kräuterschmand	20,50
<u>275</u>	Holzfällersteak Schweinekamm gegrillt, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	23,50
<u>301</u>	Grillplatte Steaks von Rind und Schwein, Grillspeck, Grillwürstchen, Pommes Frites und Gemüse	24,50
<u>302</u>	Feinschmeckertopf mit verschiedenen Steaks, hausgemachter Kräuterbutter, Obst und Bratkartoffeln	20,50

Spezialitäten des Hauses

291 Orientplatte

Schweinelendchen mit diversen Soßen,
Banane, Pfirsich, Ananas und Pommes Frites 20,50

292 Schweinelende Singapur

mit Curry-Obst-Soße und Reis 20,50

295 Försterpfanne

Schweinelendchen mit frischen Champignons und
Pfifferlingen, Sauce Hollandaise, Gemüse und Kroketten 25,50

296 Filettopf

verschiedene Filets, Grillwürstchen, Grillspeck, Spiegelei,
Grilltomate, Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln 26,-

297 Filettopf Schwäbische Art

Schweinelendchen mit frischen Champignons, Rahmsoße,
Rührei, hausgemachte Spätzle und Salat 25,50

298 Pfeffertöpfchen

Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm,
grünen Pfefferkörnern, Bratkartoffeln und Salat 26,-

299 Schweinelende Calvados

belegt mit Apfelscheiben gefüllt mit Preiselbeeren,
Calvados und Sahnehäubchen mit Bratkartoffeln 21,-

300 Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm,
Kroketten und Salat

25,50

Vom Rind

310 Rumpsteak

mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat 33,-

311 Rumpsteak Maitre de Hotel

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 33,50

313 Rumpsteak Großmutter

mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln,
Pommes Frites und Salat 34,00

314 Rumpsteak Wilddieb

mit Pfifferlingen und Sauce Hollandaise,
Pommes Frites und Salat 34,-

315 Rumpsteak

mit grüner Pfeffersoße Madagaskar(*),
Pommes Frites und Salat 33,50

316 Rumpsteak nach Art des Hauses

mit Knoblauch-Pfeffer,
dazu Speckbohnen und Pommes Frites 33,50

317 Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahm,

Bauernrösti und Salat 33,50

318 Rumpsteak mit Grillgemüse, Ofenkartoffel

und hausgemachtem Kräuterschmand 36,00

<u>319</u> Filetsteak mit frischen Champignons in Rahm, Kroketten und Salat	42,50
<u>321</u> Filetsteak mit Pfifferlingen, Kroketten und Salat	43,50
<u>324</u> Mastochsenfilet Beatrice mit feinem Gemüse, frischen Champignons, Kräuterbutter, Kroketten und Pommes Frites	44,50
<u>325</u> Fitness-Steak Filetsteak mit Kräuterbutter und großem Salat	40,-
<u>326</u> Filetspieß mit grüner Pfeffersoße Madagaskar(*), Pommes Frites und Salat	43,50
(*) helle Knoblauch-Pfeffersoße mit geschrotetem Pfeffer	

Steakspezialitäten vom Argentinischen Angus Rind

Rumpsteak 250g

140 mit Kräuterbutter 35,-

141 mit Pfefferbutter 35,-

Rumpsteak 300g

142 mit Kräuterbutter 40,-

143 mit Pfefferbutter 40,-

Filetsteak 250g

144 mit Kräuterbutter 43,50

145 mit Pfefferbutter 43,50

Filetsteak 300g

146 mit Kräuterbutter 49,50

147 mit Pfefferbutter 49,50

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>403</u> Gegrilltes Schollenfilet mit Kartoffelsalat	19,-
<u>521</u> Gegrilltes Lachsfilet mit Salat und Dip.....	19,-
<u>522</u> Gegrillter Lachs mit Cocktailtomaten, dazu Bandnudeln in cremiger Tomatensoße und Salat	25,-

Wildgerichte

<u>362</u> Hirschsteak mit frischen Champignons in Rotweinsauce, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat	34,-
<u>363</u> Hirschsteak Diana mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, Kroketten und Salat	35,-

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

63,-

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

60,-

Kinderkarte

<u>250</u> Currywurst mit Pommes Frites	7,-
<u>251</u> Hähnchennuggets mit Kartoffelspalten	8,-
<u>252</u> Kapitän-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

Beilagen:

Pommes Frites	4,20
Kartoffelsalat	4,20
Reis	4,20
hausgemachte Spätzle	4,70
Kroketten	4,70
Rösti	4,70
frittierte Kartoffelspalten, Steakpommes	4,70
Bratkartoffeln	5,20
Süßkartoffelpommes	5,20
Folienkartoffel mit pikantem Kräuterschmand	6,20
Portion Gemüse	6,30
Portion Grillgemüse mit Kräuterschmand	7,50
Portion Speckbohnen	6,30
Portion gebratene Champignons	3,50
Portion gebratene Pfifferlinge	5,-

Portion Zigeuner- oder Rahmsoße	2,50
Portion Kräuter- oder Pfefferbutter	
(hausgemacht mit leichter Knoblauchnote)	2,50
Portion Röstzwiebeln	2,50
Portion Rahm- und Jägersoße mit frischen Champignons	3,-
Portion Pfeffer- oder Tomatensoße	3,-
Portion Kräuterschmand	2,50

Sollten Sie eine andere Beilage zu einem Gericht wählen, berechnen wir den entsprechenden Aufpreis.

Desserts

Mit Nougat gefüllte Pfannkuchlein

mit Carte D'Or Vanilleeis, Sahnehäubchen und Obstgarnitur 8,50

Pfäumchen mit Schuss

2 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis mit Pflaumensoße

Und Sahnehäubchen (enthält Alkohol) 6,-

Heiße Liebe

3 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis mit heißen Kirschen 8,-

Friesenbecher

3 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis mit Rumrosinen

und Sahnehäubchen 8,-

Bananensplit

3 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis auf Bananen mit

Sahnehäubchen, Schokoladensoße und Mandelblättchen 9,-

Affogato

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

Heißer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,-

Schokokuchlein

Mit heißen Kirschen und Sahne 8,-

Frische, heiße Belgische Waffel

Mit heißen Kirschen und Sahnehäubchen	7,70
---------------------------------------	------

Mit heißen Kirschen und Carte D'Or Vanilleeis	9,-
---	-----

Für die Feier zu Hause oder an einem anderen Ort...

...wir beraten und beliefern Sie gerne.

Bitte vereinbaren Sie einen Gesprächstermin.