Speisekarte Landgasthaus Ströhmann

Liebe Gäste,

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

Es mangelt zurzeit in allen Branchen an Mitarbeitern. Das macht sich auch in unserem Restaurant bemerkbar.

Um Ihnen einen rundum gelungenen Aufenthalt zu ermöglichen, bitten wir um eine rechtzeitige Reservierung – so können wir unser Team optimal einplanen!

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:

Montag und Dienstag

17 bis 20.00 Uhr

Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag

11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 20 Uhr

Mittwoch ist Ruhetag

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	6,50
167	hausgemachte Gulaschsuppe mit Stangenbrot	7,20
168	Zwiebelsuppe französischer Art	6,50
170	Champignoncremesuppe	6,50
172	Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Fladen	6,50
173	Tomatencremesuppe Romana mit Sahnehäubchen	6,50

Fleischlos genießen

187	Gebratene Champignons auf Blattsalat	
	mit Bauernrösti und Kräuterschmand	15,50
188	Schnittlauchrührei mit Pommes Frites	
	und Salat	18,--
221	Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	
	umlegt mit Grillgemüse	14,50
287	Hausgemachte Spätzle mit frischen	
	Champignons in Rahm	13,--

Salate, Vorspeisen und Kleinigkeiten

176 kleiner gemischter Salat (Beilagensalat)	6,80
175 Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat	
mit Kräuterschmand und Stangenbrot	16,70
178 Salatplatte mit gemischtem Salat,	
Spiegelei und Stangenbrot	15,50
182 Gegrillte Roastbeefstreifen auf Blattsalat,	
mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten,	
Kräuterschmand und Stangenbrot	23,--
184 Fitnessteller	
Schweinelendchen auf gemischtem Salat	
umlegt mit frischem Obst	21,--
185 Tomate mit Mozzarella mit Basilikumdressing,	
dazu Stangenbrot	11,--
186 Gebackene Champignons mit	
Schnittlauch-Mayonaise-Dipp	11,-
557 Westerwälder Bauernsalat	
Gemischter Blattsalat mit Essig/Öl-Dressing,	
Bratkartoffeln und gebratenen Rauchfleischwürfeln	15,50

Schnitzelgerichte vom Schwein serviert mit

Pommes Frites

230 Wiener Art	15,--
231 mit Röstzwiebeln	17,--
232 mit Zwiebelsoße	17,--
233 mit frischen Champignons in Rahm	17,--
234 mit Zigeunersoße	17,--
235 mit Jägersoße	17,--
236 mit Rahmsoße (ohne Champignons)	16,50
237 mit frischen Champignons (ohne Soße!)	17,--
238 Hawaii (überbacken mit Ananas und Käse)	18,--
228 mit grüner Pfeffersoße Madagaskar (*)	17,--

(*) helle Knoblauch-Pfeffersoße mit geschrotetem Pfeffer

Schnitzelspezialitäten

239 Krüstchen nach Art des Hauses	20,50
240 Schweineschnitzel Westfälische Art mit Bratkartoffeln	18,50
243 Cordon bleu mit Pommes	18,--

Warme Speisen

281 Hackbraten mit Röstzwiebeln,	
Steakpommes und Salat	21,--
226 Hackbraten mit Zwiebelsoße,	
Salzkartoffeln und Salat	21,--
282 Fleischkäse mit Spiegelei,	
Pommes Frites und Salat	19,--
283 Gegrillte Leber mit Röstzwiebeln,	
Pommes Frites und Salat	20,--
284 Leber Tiroler Art	
mit Apfelspalten, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	
und Salat	22,--
288 Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln	
und Gemüse	20,50
227 Currywurst mit Pommes Frites	11,--

Kräftiges vom Schwein aus der Pfanne oder vom Grill

264 Grillteller
Steaks, gegrillte Tomate, Champignons, Grillwürstchen, Kroketten, Pommes Frites und Salat 24,90

265 Hubertusteller
Schweinesteaks mit Pfifferlingen, frische Champignons, Hollandaise, Grillspeck, Kroketten, Pommes Frites und Salat 24,90

266 Balkanteller
Steaks, Hackfleischbällchen, Zigeunersoße, Grillspeck, Grillwürstchen, Pommes Frites und Salat 24,90

268 Westerwaldteller
Steaks von Rind, Schwein und Pute mit hausgemachter Kräuterbutter, gegrillter Paprika, frittierte Zwiebelringe, Steakpommes und Speckbohnen 24,90

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 25,50

272 Zigeunerspieß
Schweinesteaks mit Zigeunersoße, Pommes Frites und Salat 23,90

301 Grillplatte
Steaks von Rind und Schwein, Grillspeck, Grillwürstchen, Pommes Frites und Gemüse 25,90

302 Feinschmeckertopf
mit verschiedenen Steaks, hausgemachter Kräuterbutter, Obst und Bratkartoffeln 21,90

Spezialitäten des Hauses

291 Orientplatte
Schweinelendchen mit diversen Soßen,
Banane, Pfirsich, Ananas und Pommes Frites 23,--

292 Schweinelende Singapur
mit Curry-Obst-Soße und Reis 22,50

295 Försterpfanne
Schweinelendchen mit frischen Champignons und
Pfifferlingen, Sauce Hollandaise, Gemüse und Kroketten 26,90

296 Filettopf
verschiedene Filets, Grillwürstchen, Grillspeck, Spiegelei,
Grilltomate, Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln 27,50

297 Filettopf Schwäbische Art
Schweinelendchen mit frischen Champignons, Rahmsoße,
Rührei, hausgemachte Spätzle und Salat 26,90

298 Pfeffertöpfchen
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm,
geschrotetem Pfeffer, Bratkartoffeln und Salat 27,50

299 Schweinelende Calvados
belegt mit Apfelscheiben gefüllt mit Preiselbeeren,
Calvados und Sahnehäubchen mit Bratkartoffeln 23,--

300 Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm,
Kroketten und Salat 26,90

Vom Rind

310 Rumpsteak	
mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	34,--
311 Rumpsteak Maitre de Hotel	
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	34,50
312 Herrentoast	
zartes Rumpsteak auf Toast mit Spiegelei	
und Salat	26,50
313 Rumpsteak Großmutter	
mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln,	
Pommes Frites und Salat	35,--
314 Rumpsteak Wilddieb	
mit Pfifferlingen und Sauce Hollandaise,	
Pommes Frites und Salat	35,--
315 Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße Madagaskar(*),	
Pommes Frites und Salat	34,50
316 Rumpsteak nach Art des Hauses	
mit Knoblauch-Pfeffer	
dazu Speckbohnen und Pommes Frites	34,50
317 Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahm,	
Bauernrösti und Salat	34,50
318 Rumpsteak mit Grillgemüse, Ofenkartoffel	
und hausgemachtem Kräuterschmand	37,--
319 Filetsteak mit frischen Champignons in Rahm,	
Kroketten und Salat	43,50
321 Filetsteak	
mit Pfifferlingen, Kroketten und Salat	44,50

324 Mastochsenfilet Beatrice
mit feinem Gemüse, frischen Champignons,
Kräuterbutter, Kroketten und Pommes Frites 45,50

325 Fitness-Steak
Filetsteak mit Kräuterbutter und großem Salat 41,--

326 Filetspieß
mit grüner Pfeffersoße Madagaskar(*),
Pommes Frites und Salat 44,50

(*) helle Knoblauch-Pfeffersoße mit geschrotetem Pfeffer

Steakspezialitäten vom Argentinischen Angus Rind

140 Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter 36,--

142 Rumpsteak 300g mit Kräuterbutter 41,--

144 Filetsteak 250g mit Kräuterbutter 44,50

146 Filetsteak 300g mit Kräuterbutter 50,50

Zu den Steaks erhalten Sie als Beilage:

Ofenkartoffel mit pikant gewürztem Kräuterschmand und Salat.
Kräuterbutter ist aus eigener Herstellung und hat eine leichte Knoblauchnote!

Fischgerichte

397 Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Reis und Grillgemüse	27,80
403 Gegrilltes Schollenfilet mit Kartoffelsalat	20,--
521 Gegrilltes Lachsfilet mit Salat und Dip	20,--
522 Gegrillter Lachs mit Salzkartoffeln, Kräutersoße und Salat	26,--

Wildgerichte

362 Hirschsteak mit frischen Champignons in Rotweinsoße, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat	35,--
363 Hirschsteak Diana mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, Kroketten und Salat	36,--

Delikate Putengerichte

404 Putensteak in Curry-Obst-Soße mit Reis	20,50
405 Pikant gewürztes Putensteak mit Pommes Frites und Salat	24,--
406 Putensteak mit frischen Champignons in Rahm mit Kroketten und Salat	26,50
407 Putensteak mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Kräuterschmand	28,--
409 Putenspieß pikant gewürzt, mit gegrillter Paprika, frittierten Zwiebelringen, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	27,--

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 50,--

346 Entrecôte double

doppeltes Rumpsteak, Kräuterbutter, frische
Champignons, Pommes Frites und Salat 65,--

347 Chateaubriand Beray

doppeltes Filetsteak mit Gemüsegarnitur, frischen
Champignons, Pommes Frites und Kroketten 84,--

349 Ratsherrenplatte

Rindersteaks, Schweinesteaks, Schnitzelchen,
diverse Soßen, Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand,
Kroketten, Pommes Frites,
frittierte Zwiebelringe und Champignons 64,--

Kinderkarte

250 Currywurst mit Pommes Frites	8,--
251 Hähnchennuggets mit Kartoffelspalten	9,--
252 Kapitän-Teller	
Fischstäbchen mit Pommes Frites	
und Gemüse	9,50
253 Kinderteller Bauernhof	
Putensteak natur mit Reis und Gemüse	10,--
254 Kinderschnitzel Jäger Art	
mit Pommes Frites	9,--
255 Kinderschnitzel Wiener Art	
mit Pommes Frites und Gemüse	9,--
256 hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	6,50
257 Pommes Rot/Weiß	5,80
258 Kinderkrüstchen	
Schnitzel auf Toast mit Spiegelei,	
umlegt mit Salat und Pommes Frites	10,--

Beilagen:

Pommes Frites	4,50
Kartoffelsalat	4,50
Reis	4,50
hausgemachte Spätzle	5,--
Kroketten	5,--
Rösti	5,--
frittierte Kartoffelspalten, Steakpommes	5,--
Bratkartoffeln	5,50
Süßkartoffelpommes	5,50
Folienkartoffel mit pikantem Kräuterschmand	6,50
Portion Gemüse	6,80
Portion Grillgemüse mit Kräuterschmand	8,50
Portion Speckbohnen	6,80
Portion gebratene Champignons	4,--
Portion gebratene Pfifferlinge	6,--
Portion Zigeuner- oder Rahmsoße	3,--
Portion Kräuterbutter (hausgemacht mit leichter Knoblauchnote)	3,50
Portion Röstzwiebeln	3,50
Portion Rahm- und Jägersoße mit frischen Champignons	3,50
Portion Pfeffer- oder Tomatensoße	3,50
Portion Kräuterschmand	2,50

Zum Schutz unseres Küchenpersonals:

1. Änderungswunsch:

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

Jeder weitere Änderungswunsch wird mit zusätzlich 2€ berechnet.

Desserts

Mit Nougat gefüllte Pfannküchlein

mit Carte D'Or Vanilleeis, Sahnehäubchen und Obstgarnitur 9,--

Pfläumchen 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,-

Schweizer Schokoladenbecher

2 Kugeln Carte D'Or Schokoladeneis, 1 Kugel Bourbon Vanilleeis
mit Schokosoße und Sahnehäubchen 8,--

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis mit
Kirschen und einem Schuß Kirschschnaps 9,--

Bananensplit

3 Kugeln Carte D'Or Vanilleeis auf Bananen mit
Sahnehäubchen, Schokoladensoße und Mandelblättchen 9,--

Affogato

1 Kugel Carte D'Or Vanilleeis auf Espresso 4,80

Heißer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,--

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit heißen Kirschen und Sahne 8,--

Solokugel Schoko oder Vanilleeis 2,50

mit Sahnehäubchen 3,--

Solokugel Himbeersorbet 3,--