

## Vorspeisen

Frischkäsepralinen mit Pumpernickel Süß-sauren Herbstfrüchten und Bitterorangenrelish	16
Matjes mit Rote-Bete-Apfelchutney, Kräutersalat und Meerrettichschaum	17
Tataki vom Ochsenroastbeef mit Sojavinaigrette, gepickelter Rettich, Sprossen und Wasabicrème	18

## Zwischendurch

Hausgemachte Haselnussgnocchi mit Stangensellerie, Salbeibutter und Belper Knolle	14 / 24
Spaghetti mit Gamba, grobe Tomatensauce, Chili und Basilikum	17/ 27
Paprika-Tomatenrisotto mit gebratenem Lammfilet grüner Mojosauce und Feta	16 / 26

## Fisch

Zander auf der Haut gebraten mit Belugalinsengemüse, grober Senfsauce und rotem Mangold	21/ 28
Geangelter Kabeljau auf mediterranem Artischockencassoulet, Risoleekartoffeln und Sauce Barrigoule	23/30
Nordsee- Steinbutt mit Trüffelkruste, Petersilienwurzeln, Thymiankräpfen und gebratenen Pilzen	32/ 42

## Fleisch

Krosse Brust von der Maispoularde auf karamellisiertem Spitzkraut, Röstzwiebelpüree und Cherryrahmsauce	26
Gebratene Kalbsleber mit zweierlei vom Sellerie, Williamsbirne und Burgunderbutter	29
Tranchen vom Lammrücken auf geschmorten Gemüsen, Perlzwiebeln, Kartoffelkräpfen und Olivenjus	35

## Käse und Dessert

Pfirsich-Gratin mit Joghurteis und Mandelcrumble	12
Ein kleines Frappé „ Exotic“ mit Mango, Passionsfrucht, Pina-Coladaschaum und Ingwerstreuseln	13
Erdnuß-Karamellschnitte mit Himbeersorbet und Tahiti-Vanille	14
Topfen-Marillenknödel mit Pralineneis und Vanillesauce	14
Fourme d' Ambert mit Radicchio, Graubrot und Frischkäsevinaigrette	15

**Stellen Sie sich doch einfach Ihr eigenes Menü aus den oben  
aufgeführten Gerichten zusammen – auch vegetarisch...**

4-Gänge, inkl. Dessert:	74
5-Gänge, inkl. Dessert:	88

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Gamba, Kokos-Panna-Cotta und karamellisierten Kürbiskernen	12
Tafelspitzessenz mit altem Sherry, getrüffeltem Flan vom Friesenei	12
Aufgeschlagene Hummersuppe mit gebackenem Krustentier Wan-Tan und Kräuteröl	13

## Steaks & Stuff

Rumpsteak 200g	34
Milchkalbsrückensteak 200g	35
Rinderfilet 200g	39
<b>Tranche ab 2 Personen</b> , am Tisch tranchiert	pro Person
Roastbeef je 200 g	34
Milchkalbsrücken je 200 g	35
Rinderfilet je 200 g	39

Gemüse:  
glacierte Ingwerkarotten, Pfefferbohnen, Spitzkohl Coleslaw,  
gemischte Pilze

Beilagen:  
Steakhouse Pommes, Kartoffelpüree, Süßkartoffel Pommes

Saucen:  
Café de Paris Butter, Barbecue Sauce, Rotweinjus, Sauce Bernaise

Wir servieren zu den Steaks jeweils ein Gemüse, eine Beilage  
und eine Sauce

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4,50

## Klassiker

Kopfsalat mit Pulled Duck, Radieschen, marinierten Mandeln, Frühlingsschlauch und Joghurtdressing	12
mit glasierter Kalbsleber	15
mit Gambas (3 Stk.)	18
Caesar Salat mit Friesenei, Sardelle, Parmesan und Croûtons	12
mit Hähnchenbrust	17
mit Gambas (3 Stk.)	18

Hausgemachte Frischkäseravioli  
mit Ingwer Tomaten Chutney, Steinchampignons  
und Parmesanschaum 15/ 25

Gebratene Rinderfiletwürfel  
mit Wokgemüse, Sprossen, Wurzelgemüse  
und Teriyakimarinade 21/ 29

„LANDHAUS STRICKER BURGER“  
Black Angus Beef mit Gruyère, karamellierte Zwiebeln,  
Barbecue-Sauce, Bone Sucking Mustard,  
Süßkartoffel Pommes 24

Krosse Bauernentenbrust mit Rahmkohlrabi,  
marinierten Zwetschgen, Kartoffelkräpfen  
und milder Pfeffersauce 25