

hallo

.. und Herzlich Willkommen im Strietholt.

Entdecken Sie unsere frische und moderne Gasthofküche, gespickt mit vielen Klassikern und neuen Gerichten, getrieben durch Regionalität und Saisonalität!

Unsere Fleisch- und Grundprodukte wie Milch, Eier und Kartoffeln beziehen wir ausschließlich aus der Region. Wenn Sie hierzu mehr wissen möchten oder Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten haben, dann scheuen Sie sich nicht uns zu fragen.

Wir freuen uns darauf den Abend mit Ihnen zu verbringen!

vorgpeigen

64°C Ei | 10,5

2-Stunden-Ei | Kartoffelschaum | Iberico-Guanciale | Röstzwiebeln
**auch vegetarisch möglich (mit Räuchertofu)*

LACHSTATAR | 14,5

hausgebeizter Lachs | Frischkäse | Gurke | Reis-Chips

KLARE RINDFLEISCHSUPPE | 7,5

Klassische Rindfleischbrühe | Rindfleisch | Eierstich | Markt-Gemüse

BAGUETTE | 5,5

mit Aioli und aufgeschlagener Meersalz-Butter
**auch vegan möglich (ohne Butter) | 4,5*



strietholt

hauptgänge

ALVERSKIRCHENER DUETT | 20,5

Zwei regionale Bratwürste (Iberico Westfalia und Schulze Hockenbeck)
Kartoffel-Butter-Stampf | Braten-Soße | Schmorzwiebeln | Gurkensalat

PERLGRAUPEN-RISOTTO | 19,5

Cremige Perlgraupen | Burrata | Fenchel | Pfirsich
**auch vegan möglich (gegrillte Tomate anstatt Burrata)*

BOEUF BOURGUIGNON | 24,5

geschmortes Rindfleisch | Pilze | Speck | Zwiebel
Serviettenknödel | Beilagen-Salat

GROßER SAISON-SALAT | 15,5 *vegan

Bunter Blattsalat | Balsamico-Vinaigrette | Chili-marinierter Pfirsich |
Fenchel | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Brot-Chips
+ gratinierter Ziegenkäse 4,5
+ Burrata 5,5
+ Schnitzel-Streifen 4,5

FISH & POMMES DAUPHINE | 27,5

Kabeljau im Backteig | Pommes Dauphine | Erbsen | Zitronengel

RINGELSCHWEIN-SCHNITZEL | 22,5

Schnitzel vom Hockenbecker Ringelschwein
Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren | Zitrone
+ Pilzrahm 2,5 | + Pikante Paprika-Rahm 2,5

SERVIETTENKNÖDEL | 18,5

Hausgemachte Serviettenknödel | Pilzrahm | Feldsalat

MINI-PORTION | 10,5

Schnitzelchen oder Wurst | Stampfkartoffeln oder
Pommes | Erbsen & Möhrchen



strietholt

dessert

CREME BRULEE | 7,5

AFFOGATO | 6,5
Vanille-Eis | doppelter Espresso

NICHT GANZ SO ARMER RITTER | 9,5
Crossaint | Himbeere | weiße Schokolade

donnerstags-date

64°C-EI | BOEUF BOURGUIGNON | CREME BRÜLEE
vegetarisch: mit PERLGRAUPEN-RISOTTO

39,5

Unser Donnerstags-Date gilt ausschließlich
Donnerstags in der angebotenen Konstellation

good to know

Gerne können Sie bei uns spontan vorbeikommen - wollen Sie jedoch
auf Nummer Sicher gehen, dann reservieren Sie doch ganz einfach online
einen Tisch!

Sie haben Geburtstag, Hochzeitstag oder einen anderen besonderen Anlass
und haben hierzu Wünsche zu Besonderheiten oder einen ganz besonderen
Tisch - lassen Sie es uns einfach bei der Reservierung wissen :)

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei Gruppen über 12 Personen
eine verkleinerte Speisekarte, gerne auch in Absprache mit Ihnen, angeboten
wird.


strietholt

