

Als Aperitif empfehlen wir

Kir Sekt ⁹ - Sekt mit Cassislikör	10 cl	5,50 €
--	-------	--------

Kalte und warme Vorspeisen

Bunter Beilagensalat		5,00 €
----------------------	--	--------

Aufgeschlagenes Spargelsüppchen		5,50 €
---------------------------------	--	--------

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit Streifen von der Lachsforelle		8,50 €
--	--	--------

Tomatensüppchen mit Gin und Sahne		5,00 €
-----------------------------------	--	--------

Bouillabaisse „Lacher“ – Eine klare Fischsuppe mit gebratenem Fisch und Knoblauchbrot		15,00 €
---	--	---------

Salat vom Pulpo mit Meeresfrüchten, dazu Baguette		12,50 €
---	--	---------

Kleine Portion Miesmuscheln mit Baguettes		10,00 €
---	--	---------

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, Salatgarnitur		12,00 €
---	--	---------

Unsere Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2019 St. Michael Riesling QbA trocken ⁹ Weingärtner Cleebrohn Güglingen	0,2 l	6,00 €
---	-------	--------

2020 Charmeur QbA trocken ⁹ Weingut Dautel	0,25 l	7,00 €
--	--------	--------

2020 St. Michael Grauburgunder QbA trocken ⁹ Weingärtner Cleebrohn Güglingen	0,25 l	6,00 €
--	--------	--------

2020 St. Michael Lemberger Weißherbst trocken ⁹ Weingärtner Cleebrohn & Güglingen	0,25 l	6,00 €
---	--------	--------

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Unsere Fischspezialitäten

Gebratenes Schwertfischfilet mit Gemüsenudeln und Safranschaum	27,00 €
Fischteller „Stromberg“ – nach Lust und Laune des Chefs	29,50 €
Dialog von Wildlachs und Kabeljau an Bruchsaler Stangenspargel, Hollandaise und Kartoffeln	33,00 €
Bouillabaisse „Lacher“ – klare Fischsuppe mit zehnerlei Fisch, dazu Knoblauchbrot	29,50 €
Gebratener Wildlachs an Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat	26,50 €
Hummerkrabben mit Aromaten gebraten auf Knoblauchspaghetti	24,50 €
Gebratenes Flusszanderfilet auf Blattspinat überbacken, Rieslingschaum und Butterreis	26,50 €
Tranchen vom Seeteufel in einem Hauch von Curry mit Knoblauchnudeln und Ratatouille	30,00 €
Leckeres Edelfischragout auf Knoblauchspaghetti	24,50 €
Gebratenes Seelachsfilet mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat	18,50 €
Gebratener Winterkabeljau an Butternudeln und Safranschaum	25,50 €
Miesmuscheln „Matrosen Art“, dazu Knoblauchbaguette	18,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat, Butterreis und Safransauce	34,50 €
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffeln	18,50 €
Gegrillter Pulpo mit mediterranem Gemüse und Tomaten-, Basilikumsauce, Butternudeln	27,00 €
Cordon Bleu von Rotbarsch und Schwarzem Heilbutt mit Fischfarce gefüllt, Proseccosauce, Butterreis und Salat	27,00 €

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten an Bärlauchschaum, Spargelgemüse und Kartoffeln 31,50 €

Am Stück gebraten

Gebratener Wolfsbarsch mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und Salat 24,50 €

Gebratene Scholle mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und Salat 19,00 €

Ab 2 Personen

Fischplatte „Stromberg“ – Lassen Sie sich überraschen
pro Person 34,00 €

Weitere Spezialitäten

Frische Waldpilze in Kräuterrahm mit Spinatknödeln und Salat 16,00 €

Hausgemachte Maultaschen in Waldpilzrahm und Salat 13,50 €

„Strombergschaschlik“ ohne Spieß in einer pikanten Zigeunerrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat 19,50 €

Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salat 23,50 €

Lacher`s Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Salat 26,50 €

Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites, Salat ^{1,2,3,8,12} 23,50 €

Gebratenes Putensteak „Indisch“ mit frischen Früchten in Currysauce, Kroketten und Salat 19,50 €

Zwiebelsteak vom iberischen Wollschwein mit Bratkartoffeln und Ratatouille 22,50 €

... die XL Portion 29,50 €

Rinderfilet „Madagaskar“ – in einer rassigen Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salatteller 28,50 €

... und 300 g 36,50 €

US-Roastbeef (250 g) an geriebenem Meerrettich, Bratkartoffeln, Ratatouille 33,00 €

... und 350g 42,00 €

Der Isländer – „Surf´n Turf“

XXL Hamburger mit US Dry Aged Beef Patty (ca.200g) Salat, Rahmzwiebeln, Tomaten, Krabben, Cocktailsauce und Pommes Frites	18,00 €
Schweinebraten mit Semmelknödeln und Rotkraut	18,00 €
Geschmorte Wildhasenkeule mit Semmelknödeln und Salat	22,00 €
Rehgulasch mit Semmelknödeln, Rotkraut und Preiselbeeren	21,50 €
Gebratene Rinderfiletstreifen in Waldpilzrahm, Spätzle und Salat	25,00 €

Unsere Spargelspezialitäten

„Unser“ Spargeltoast	14,00 €
Portion Stangenspargel „Büsumer Art“ mit Shrimps und Mandeln überbacken, dazu Kartoffeln	27,00 €
Bruchsaler Stangenspargel mit Kartoffeln oder Flädle und zerlassener Butter oder Hollandaise	18,00 €
Dazu: Portion gekochter Schinken	5,50 €
kleines paniertes Schnitzel	6,00 €
kleines Kalbssteak	12,00 €
gebratenes Rinderfilet	15,50 €

Als Dessert empfehlen wir:

Leckerer Erdbeereisbecher	6,50 €
---------------------------	--------

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Essbare Landschaften

Beilagensalat	5,00 €
Salatschüssel „Stromberg“ – abgerundet mit Thunfisch ^{1,2,12}	10,50 €
Salatplatte mit Käse, Schinken und Ei ^{1,2,3,12}	12,50 €
„Chefsalat“ – so, wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem von Fleisch und Fisch	20,00 €
„Fitnessteller“ – Salatplatte mit gebratenem Putensteak	17,00 €
„Für die Linie“ – großer Rostbraten ca. 220g schwer an Salatplatte	23,00 €
Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen	15,00 €
Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen	12,00 €
„Neptunsalat“ – Blattsalate mit Balsamessig angemacht, allerlei gebratener Fisch	20,00 €
Gebackene Kartoffeltaschen an Blattsalaten, Crème fraiche	12,50 €
Salatplatte mit paniertem Schnitzel	17,50 €

Süße Verführungen

Gemischtes Eis mit Sahne ^{2,3}	4,50 €
Coupe „Danmark“, Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße ^{2,3}	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{2,3}	5,50 €
Warme Apfelküchlein in Zimt und Zucker gewälzt, dazu Vanilleeis	6,50 €
Parfait von der Waldhimbeere an frischen Früchten	7,50 €

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!

Leckere Kleinigkeiten ab 17:00 Uhr

Wurstsalat mit Brot ^{1,2,3,6,8,9,12}	9,50 €
... die kleine Portion	8,50 €
Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst und Brot ^{1,2,3,6,8,9,12}	10,00 €
... die kleine Portion	9,50 €
ein Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot ^{1,2,3,12}	7,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot	10,00 €
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g schwer) mit gebratenen Zwiebeln und Brot	21,50 €
Geröstete Maultaschen in der Kräutereihülle an Salatgarnitur	11,50 €
Toast „Hubertus“, Schweinesteak mit frischen Champignons und Käse überbacken ^{1,2}	12,50 €
Rostbraten mit Brot	18,50 €

Wir arbeiten mit folgenden Zusatzstoffen: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin
5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaminquelle,
7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig,
11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker

Bitte beachten Sie,
dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),
eigene Gefäße sind ausgenommen!