

Vorspeisen

<i>zartes Heringsfilet auf Schwarzbrot Zwiebelringen und Preiselbeermeerrettich</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>hausgebeizter Lachs an Dill-Senfauce mit kleinem Rösti</i>	<i>Euro 5,--</i>
<i>frische Champignons in Bierteig gebacken mit Kräuter oder Knoblauch Dip</i>	<i>Euro 4,--</i>

Feines aus dem Suppentopf

<i>Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage</i>	<i>Euro 2,--</i>
<i>Hühnersuppe mit Ei</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Ochsenschwanzsuppe mit Champignons</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan</i>	<i>Euro 2,50</i>

Hausgebackenes mit Bauernbrot

<i>Westfälischem Knochenschinken</i>	<i>Euro 5,--</i>
<i>gekochtem Schinken</i>	<i>Euro 5,--</i>
<i>Plockwurst nach Westfalenart</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Hausmacher Leberwurst</i>	<i>Euro 4,--</i>
<i>Hausmacher Blutwurst</i>	<i>Euro 4,--</i>
<i>Hausmacher Schwartemagen</i>	<i>Euro 4,--</i>
<i>Edamer Käse</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>je Spiegelei</i>	<i>Euro 0,50</i>
<i>je Kartoffelsalat</i>	<i>Euro 1,--</i>
<i>Strohbückers Hausplatte</i>	<i>Euro 6,--</i>
<i>6 mal verschieden belegtes Bauernbrot mit Kartoffelsalat und Ei</i>	
<i>Hamburger Bratenschnittchen</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Bauernbrot mit Braten, heißer Soße, Kartoffelsalat und Ei</i>	
<i>Seelachsschnittchen mit Zwiebelringen</i>	<i>Euro 4,--</i>

KAPITÄN „IGLO“ TELLER  URD
3,50 FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES
FRITES UND KETCHUP



SCHNEEWITZCHENTELLER  URD
4,50
KLEINES PUTENSCHNITZEL
MIT KRÖKETTEN UND PFIRSICH

MICKY-MAUS-TELLER  URD
4,--
KLEINES SCHNITZEL
MIT POMMES-FRITES, APFELMUS
ODER ERBSEN-MÖHREN



TARZANTELLER
BOCKWÜRSCHEN
MIT POMMES-FRITES

 URD 3,--

Für den kleinen Hunger

- *Schweizer Toast ~ gekochter Schinken mit
frischen Champignons in Röhrei mit Käse überbacken* Euro 4,50
- *Westfälischer Speckpfannkuchen
wahlweise mit Salaten vom Buffet oder Apfelkompott* Euro 6,--
- *Salat mit Hähnchenbruststreifen, großer Salatteller selbst
am Buffet zusammengestellt dazu reichen wir
Geflügelbruststreifen und Toast* Euro 7,--
- *Salat mit Lachswürfeln, Blattsalate in Öl-Essig
Dressing mit gebratene Lachswürfel und Champignons* Euro 7,--

Vegetarische Küche

- *Portion Reibekuchen serviert mit Apfelkompott* Euro 4,--
- *hausgemachte Bandnudeln in Champignon-
Knoblauchsauce mit Käse überbacken* Euro 5,--
- *Fritierter Camembert mit Preiselbeerkompott ,
hausgebackenem Brot und Butter* Euro 6,--
- *Schweizer Kartoffelrösti mit geschmorten
Champignonköpfen und Käse überbacken* Euro 6,--
- *frische Champignons in Bierteig gebacken mit Kräuter
oder Knoblauch Dip dazu Röstkartoffeln* Euro 6,50
- *Gemüsegratin , frische Gemüse in Rahm mit Käse
überbacken dazu Schweizer Rösti* Euro 6,50

Schnitzel

- *Wiener Art mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites* Euro 6,--
- *Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites oder Kroketten* Euro 7,--
- *Kröstchen Oriental Schnitzel mit heißen Früchten in Currysauce mit Reis oder Kroketten* Euro 7,--
- *Schnitzel „Ajoli“ mit heißer Knoblauchrahmsauce dazu servieren wir würzigen Kartoffelecken* Euro 7,--
- *Gutsherrenteller Schnitzel mit Senf & Meerrettich, Schinken und Käse überbacken dazu Röstkartoffeln* Euro 7,50
- *Tomatenschnitzel, Schnitzel mit frischen Tomaten und Käse überbacken serviert mit Röstkartoffeln* Euro 7,50
- *Gärtnerschnitzel mit verschiedenen Gemüsen und Rahmsauce serviert mit Kroketten* Euro 8,50
- *Putenschnitzel Florida mit warmem Pfirsich und Ananas in Currysauce dazu Reis oder Kroketten* Euro 7,50

Salate

- *Salatteller selber am Buffet zusammengestellt* Euro 2,50
- *Großer Salatteller selber am Salatbuffet zusammengestellt* Euro 4,50

Spezialitäten vom Schwein

- *Gordon Bleu, paniertes Schweinerückensteak, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse dazu Kroketten* Euro 9,50
- *Seeräubersteak, Schweinerückensteak mit Krabben in verschiedenen Saucen und Pommes Frites* Euro 9,50
- *Bernersteak, Schweinerückensteak mit kleinen Champignons in Sauce Bernaise mit Kroketten* Euro 9,50
- *Diamantensteak, Schweinerückensteak mit Silberzwiebeln und Speck in Sauce Choron und würzigen Kartoffelspalten* Euro 9,50
- *Schweinefilet Roma mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Gorgonzola überbacken, dazu Kroketten* Euro 11,50
- *Schweinefilet Provinzial mit Böhnchen, Zwiebeln und Champignons serviert mit Kroketten* Euro 10,50
- *Schweinefilet Gärtnerin an Bratensauce, frischen Broccoli-Röschen und Röstkartoffeln* Euro 11,50

Alle Beilagen können auf Wunsch geändert werden.

Spezialitäten vom Rind

- *Rumpsteak mit gerösteten Zwiebelringen* Euro 10,50
serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites
- *Rumpsteak mit Camembert und Preiselbeeren* Euro 11,50
überbacken, serviert mit Schweizer Rösti
- *Pariser Pfeffersteak, Filetsteak mit grünem* Euro 12,50
Madagaskar Pfeffer in Rahmsauce dazu Kroketten
- *Filetsteak mit frischen Champignons* Euro 13,--
in Kräuterrahmsauce dazu Kroketten
- *Holzfüllersteak, 300g Rumpsteak* Euro 15,--
mit Sauce Bernaise
dazu eine Grilltomate und Röstkartoffeln

Feines aus dem Fischernetz

- *Heringstopf in hausgemachtem Dip mit Salzkartoffeln* Euro 5,--
- *Schollenfilet gebraten mit Pfeffer-Lauchsauce* Euro 8,50
serviert mit Salzkartoffeln
- *Rotbarschfilet mit provencialisichen Kräutern und* Euro 9,50
Speck gebraten, serviert mit Bratkartoffeln

Alle Beilagen können auf Wunsch geändert werden

Spezialitäten des Hauses

- *Rumpsteak Strindberg,* *Euro 11,--*
Rumpsteak mit Senf- Zwiebelkruste serviert mit würzigen Kartoffelspalten
- *Indischer Speiß* *Euro 9,50*
Puten , Hähnchenbrust und Schweinefilet auf Curryreis mit gebackenen Früchten an Currysauce
- *Hähnchenbrustfilet* *Euro 10,50*
mit Williamsbirne und Camembert überbacken , dazu Kartoffelrösti
- *Filetpfanne nach Art des Hauses* *Euro 13,--*
Rinder-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Böhnchen dazu Röstkartoffeln

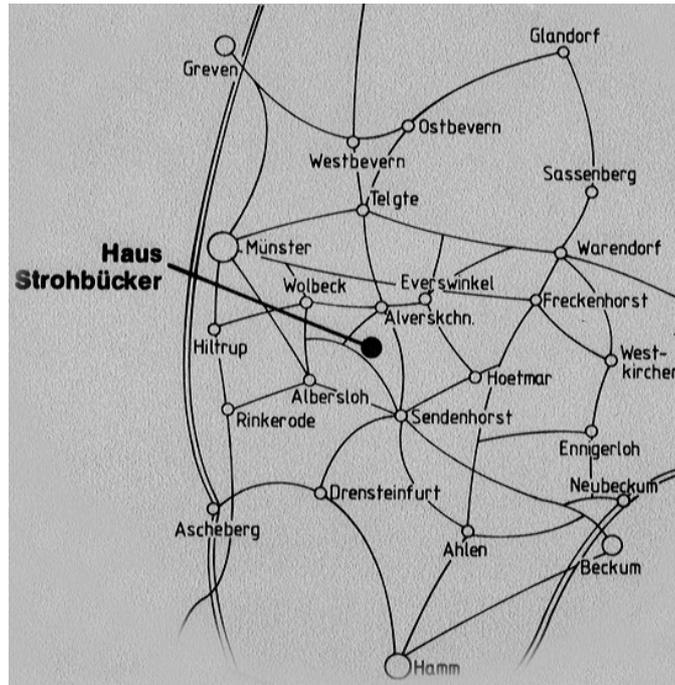
Für zwei Personen

- *Grillplatte* *Euro 20,--*
verschiedene Steaks mit pikanten Saucen frischem Gemüse, ,Macaire Kartoffeln und Kricketten

Wir verwenden zur Zubereitung unserer Speisen nur Jodsalz



Haus Strohbücker



*Ideal für ihre Feier, ob privat oder geschäftlich mit Gesellschaftsräumen
für 10 bis 140 Personen.*

Kegelbahn, Vogelschießstand, Biergarten

*Direkt an der L520 zwischen
MS-Wolbeck und Sendenhorst*

Gaststätte Strohbücker

Holling 2

48351 Alverskirchen

Tel.: 02526/1409

Fax.: 02526/3705

HausStrohbuecker@aol.com

Öffnungszeiten : Mo, Do, Fr und Sa ab 15.00 Uhr
So und Feiertags ab 11.00 Uhr Di, Mi Ruhetag