

# Herzlich willkommen im Hotel Gasthaus Appel Krug



**á** la carte Restaurant

**H**ochzeitsfeiern | **G**eburtstagsfeiern |

**B**etriebsfeiern | **T**agungen |

20 **H**otelzimmer | **K**egelbahnen

**G**erichte zum Mitnehmen

**B**eerdigungskaffee

Die Geschichte des Gasthauses beginnt im Jahre 1830  
mit den ersten Wirtsleuten Georg und Maria Strunz.

Das Gasthaus trägt seit 1860 den Namen Appel Krug, da zum Besitz ein  
Apfelgarten gehörte.

Natürlich ist der Appel Krug nicht mehr in dem Zustand wie vor 180 Jahren.

Doch das Gebäude ist an der gleichen Stelle neu aufgebaut worden –  
und der Hauch der alten Delbrücker Tradition ist noch zu spüren.

Moderne Gastronomie mit Komfort, Service und individueller Atmosphäre  
ist ein Markenzeichen dieses Gasthauses.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen angenehme  
Stunden in unserem Haus.

Familie Schaffer und Mitarbeiter

# Speisekarte

## Hinweis für Allergiker

Wir bitten Sie, uns in jedem Fall auf Ihre Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeitsreaktion anzusprechen. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und bereiten Ihnen Speisen zu, welche für Sie verträglich sind. Bitte bestellen Sie nichts, ohne uns vorher auf Ihre spezielle Allergie hinzuweisen! Wir danken für Ihr Verständnis! Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl</b> Rucola   Parmesan   Baguette	12,80 €
<b>Vorspeisen Salat mit Julienne vom Kasseler<sup>1,3</sup>   Cranberries</b> Granatapfel-Balsamico rosso   Baguette	7,80€
<b>Bruschetta (3 Stk.)   Rucola   Olivenöl   Schwarzer Balsamico</b>	7,90 €

## Suppen

<b>Kraftbrühe vom Weideochsen</b> Markklößchen   Eierstich	5,80 €
<b>Tomatencremesuppe   Sahnehaube</b>	5,80 €

## Salate

<b>Caesar Salad</b> Römersalat   Parmesan   Caesar-Dressing   Baguette wahlweise – mit gebratener Hähnchenbrust wahlweise – mit gebratenen Garnelen	14,90 € 18,90 €
<b>Ministeaks-Salat</b> Granatapfel-Balsamico rosso   Baguette	14,90 €
<b>(Vegetarisch)</b> <b>Honig-Ziegenkäse-Salat</b> im Knusperteigmantel mit Rosmarin gebraten   Kräuter-Sahnevinaigrette   Baguette	14,90 €

# Hauptgerichte

## **Toast Madame**

zwei Schweinemedallions | medium gebraten |  
Baguette | Sc. Bearnaise | drei Kartoffelrösti | Salatbeilage 14,90 €

## **Hähnchen-Spinat-Pasta**

Penne mit geschwenkten Hähnchenbruststreifen |  
Spinat-Sahnesoße | Parmesan 13,80 €

## **Gebratenes Schnitzel vom Schwein**

- **Försterin Art** | gebratene Champignons | Sc. Bearnaise | Rösti 16,80 €
- **Zwiebelschnitzel** | Pommes frites 13,90 €
- **Schnitzel „Balkan Art“** | Pommes frites 13,90 €
- **kleiner Salatteller** in Vinaigrette 3,50 €

## **Appel Krug – Teller „Toskana“**

frische Blattsalate | Tomate-Mozzarella |  
Paprika-ZucchiniGemüse | gebratenen Garnelen | saftige Steaks  
Knoblauchmayonnaise | Baguette 16,90 €

## **Black Angus Cheeseburger**

Zwiebeln | Bacon | Tomaten | Salat | Pommes frites |  
Cheddar Käse 15,80 €

## **Schlemmerplatte deftig & rustikal**

kleine Steaks vom Rind & Schwein | Sc. Bearnaise |  
grünen Speckbohnen | Rösti |  
gebratenen Speckstreifen 16,80 €

## Salat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Gurken, Zwiebeln,  
Paprika und Karotten an Kräuter-Vinaigrette

**Kleiner Salatteller 3,50 €**

**Großer Salatteller 6,50 €**



## *Steaks*

### Argentinisches Rumpsteak

200 g	14,90 €
300 g	19,90 €

### Beilagen

Pommes frites	3,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Kroketten	3,60 €
Speckbohnen	3,60 €
Pfannengemüse	4,00 €

### Soßen

Kräuterbutter	2,00 €
Sauce Bearnaise	3,00 €
Pfefferrahmsoße	3,00 €

### Salat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Gurken, Zwiebeln, Paprika und Karotten an Kräuter-Vinaigrette

**Kleiner Salatteller 3,50 €**

**Großer Salatteller 6,50 €**

## Dessert & Kaffee

<b>Crème Brûlée</b>	6,00 €
<b>Sorbet</b>   frische Früchte	
wahlweise Himbeere	7,00 €
wahlweise Mango	7,00 €
<b>Warme Apfelringe im Backteig</b> mit Zimt/Zucker   Vanilleeis	7,00 €
<b>Espressoeis</b>   Schokobrownie	7,50 €
<b>Vanilleeis</b>   heiße Sauerkirschen   Sahne	7,00 €



## Kaffeespezialitäten | Heiße Getränke

Espresso <sup>11</sup>	2,50 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3,80 €
Milchkaffee <sup>11</sup>	3,80 €
Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,50 €
Pott Kaffee <sup>11</sup>	3,80 €
Heißer Kakao	3,80 €
Cappuccino <sup>11</sup>	2,80 €
Eilles Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €

Nr. 1 mit Konservierungsstoff  
Nr. 2 mit Farbstoff  
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin  
Nr. 10 chininhaltig  
Nr. 11 koffeinhaltig