



## Unsere Empfehlungen | *our recommendations*

Gießerei Sprizz | Veltins Pils | Wasser | Maracujasaft EUR 3,40

Gießerei Lemonade  
Whiskey | Sprite | Lime Juice | Limette | Rosmarin EUR 8,-

Lillet Buck  
Lillet Blanc | Ginger Ale | Lime Juice | Limette EUR 8,-

Apfelstrudel | Licor 43 | Apfelsaft | Orangensaft EUR 5,-

sanfter Engel | Vanilleeis | Orangensaft EUR 6,-

beschwipster Engel | Vanilleeis | Orangensaft | Barcardi Rum EUR 8,-

### Weinempfehlungen des Monats

Rotling süß, Weingut Höhn, Nahe 0,2l EUR 8,-  
Langenlonsheimer Steinchen 0,75l EUR 29,-

Riesling süß, Weingut Höhn, Nahe 0,2l EUR 8,-  
Guldentaler Schlosskapelle 0,75l EUR 29,-



KRAUTKRÄMER'S  
WINZERGENUSS  
*für Zuhause*

Kaufen Sie 5 Flaschen Wein der Krautkrämer Edition  
„Oktavia – der Weisse Krautkrämer“ oder „Oktav – der Rote Krautkrämer“  
& bekommen Sie eine Flasche geschenkt!

1 Flasche EUR 11,- | 6 Flaschen EUR 55,-

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern erfragen!  
*You are welcome to ask our service staff about allergens and additives!*



# „Mix & Match“

für Ihr Lieblingsgericht | *for your favorite dish*  
 stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen  
*create your favorite dish with side dishes & more*

1.

Hauptgang   main dishes	Kalbsbraten   Trüffel-Senf Sauce Roast veal   truffle-mustard sauce	EUR 20,-
	gefülltes Schweineröllchen Duett vom Spargel   Frischkäse   gelbe Paprika-Sauce Stuffed pork roll Duet of asparagus   cream cheese   yellow bell pepper sauce	EUR 18,-
	Rumpsteak   Kräuterbutter Rump steak   herb butter	EUR 31,-
	Park Cheeseburger saftig US Rinderhacksteak mit Bacon, Röstzwiebeln und Käse Park Cheeseburger juicy US ground beef steak with bacon, fried onions and cheese	EUR 20,-
	Currywurst Special mit Gewürzgurkenscheiben und Röstzwiebeln Currywurst Special with gherkin slices and fried onions	EUR 10,-
	gebratenes Lachsfilet   Klassische Senfsauce Fried salmon fillet   classic mustard sauce	EUR 25,-

2.

Gemüsebeilagen   vegetables	•Rahmspinat Creamed spinach je   each 6,-EUR
	•200g frischer Spargel 200g fresh Asparagus je   each 12,-EUR
	•gebratene Kräuter-seitlinge Fried king oyster mushrooms
	•großer Beilagen Salat large side salad je   each 10,- EUR
	•Tomatensalat tomatoe salad
	•Beilagen Salat side salad je   each 6,- EUR

3.

Gemüsebeilagen   vegetables	•Opa's Kartoffelrösti Grandpa's hash browns
	•Pommes Frites French fries
	•Käse-Spätzle cheese spaetzle
	•Bratkartoffeln roasted potatoes
	•neue Kartoffeln new potatoes je   each 5,-EUR
	•Kräuterbutter herb butter
•Pfeffersauce pepper sauce je   each 3,50 EUR	

## Speisekarte | *menu*

<b>Karotten-Ingwer-Suppe   Garnele</b> <i>carrot-ginger soup   prawn</i>	EUR 9,-
<b>Asiatisches Rindertatar</b> <b>Grüner Spargel   Zwiebeln   Paprika</b> <b>Frühlings Lauch   Nurkornbrot</b> <i>Asian beef tartare</i> <i>Green asparagus   onions   peppers</i> <i>spring leek   wholegrain bread</i>	EUR 16,-
<b>Italienischer Vorspeisenteller</b> <b>Salami   Parma   Mozzarella   eingelegtes Gemüse</b> <b>Räucherlachs   Baguette   Aioli</b> <i>Italian starter plate</i> <i>salami   Parma ham   mozzarella   pickled vegetables</i> <i>smoked salmon   baguette   aioli</i>	EUR 16,-
<b>Fettuccine   Kokos-Curry</b> <b>frischer Spargel   Hähnchenstreifen   Kirschtomaten</b> <i>Fettuccine   coconut curry</i> <i>fresh asparagus   chicken strips   cherry tomatoes</i>	EUR 21,-
<b>panierte Senfeier an Kartoffelstampf</b> <i>breaded mustard eggs with mashed potatoes</i>	EUR 12,-
<b>knackiger Frühlings-Salat mit „Himbeer Dressing“</b> <b>Feta   Rote Bete   Paprika   Gurke   Tomate</b> <b>Karotte   Salat   Orangen   Nussmix</b> <i>crisp spring salad with "raspberry dressing"</i> <i>Feta   beetroot   pepper   cucumber   tomato</i> <i>Carrot   Lettuce   Oranges   Mixed nuts</i>	EUR 18,-
• <b>zzgl. Hähnchenstreifen (120g)</b> add. chicken strips (120g)	EUR 4,-
• <b>zzgl. gebratene Garnelen (120g)</b> add. fried prawns (120g)	EUR 8,-
<b>Flammkuchen Classic</b> <b>Lauch   Speck</b> <i>tarte classic</i> <i>chive   bacon</i>	EUR 16,-
<b>Kalbsschnitzel mit frischem Spargel „Provencialischer Art“</b> <b>Champignons   Käse   Tomaten   Sahne</b> <i>Veal cutlet with fresh asparagus "Provençal style"</i> <i>Mushrooms   cheese   tomatoes   cream</i>	EUR 28,-

*Spaghetti mit Linsenbolognese **Vegan***

*Spaghetti with lentil bolognese*

EUR 16, -

*Gemüsecurry **Vegan***

*Basmati-Reis | Falafelbällchen*

*Vegetable curry*

*Basmati rice | falafel balls*

EUR 17, -

*ganzer, rosa gebratener Kalbsrücken*

*(für vier Personen | 45 Min. Zubereitungszeit)*

*Bratkartoffeln | Wildkräutersalat*

*Pfeffersauce | Sauce Bearnaise*

*whole medium rare saddle of veal*

*(for 4 person | 45 min. preparation time)*

*fried potatoes | wild herbs salad pepper sauce | Bearnaise sauce*

EUR 37,-p.P

## Desserts | *desserts*

### Schwedeneisbecher

Apfelkompott | Sahne | Eierlikör | Vanilleeis

*Swedish sundae*

*Apple compote | cream | egg liqueur | vanilla ice cream*

EUR 8,-

### Vanille-Spaghetti-Eis | Erdbeeren

*Vanilla spaghetti ice cream | Strawberries*

EUR 9,-

### Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott |

Erdbeeren mit cremigem Vanillepudding |

Milchreis mit Aprikosenkonfitüre und Zimt & Zucker

*Panna cotta with rhubarb compote |*

*Strawberries with creamy vanilla pudding |*

*Rice pudding with apricot jam and cinnamon & sugar*

pro Glas | EUR 5,-

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan? 🌱

Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.

Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

*You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan? 🌱*

*Many meals can be adapted for you.*

*Our chefs will be glad to give advice.*

## Digestif | *digestif*

Nonino Grappa Chardonnay

4cl

EUR 8,50

selbstgebranntes aus dem Münsterland  
von der Feinbrennerei Sasse:

Sechser | Kräuterlikör

2cl

EUR 5,-

Kakao | Nusslikör

2cl

EUR 5,-

Marille | Honig | Obstbrand

2cl

EUR 5,-

Cigar Special | Kornbrand

2cl

EUR 8,-

Lagerkorn

2cl

EUR 5,-

