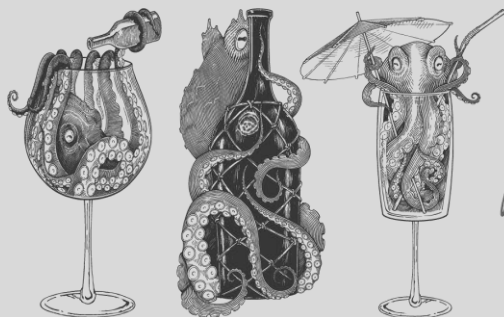




Unsere Empfehlungen | *our recommendations* Aperitif | *apéritif*

Martini Bianco	5cl	EUR 4,50
Campari Orange Soda	0,2l	EUR 7,-
Hugo	0,2l	EUR 7,50
Aperol Spritz	0,2l	EUR 7,50
Deutscher Riesling Winzersekt	0,1l	EUR 5,50
Amérie Münsterländer Aperitif	0,1l	EUR 7,-
Orangen-Whiskey Drink		EUR 6,50
Fragen Sie nach unserer Weinempfehlung des Tages Glas Wein	0,2l	EUR 5,-



KRAUTKRÄMER'S
WINZERGENUSS
für Zuhause

Kaufen Sie 6 Flaschen Wein der Krautkrämer Edition „Oktavia – der Weisse Krautkrämer“ & wir schenken Ihnen 2 Gläser im „Heimatquartier“ Design!

1 Flasche EUR 11,- | 6 Flaschen + 2 Gläser EUR 66,-

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne beim Servicepersonal erfragen!
You are welcome to ask our service staff about allergens and additives!



LIMITED
MENU

Brot & Bier

Bread 'n' Cheese

Landbrot | Schalotten-Preiselbeer Konfitüre
gebackener Brie & Blauschimmelkäse | Rucola
Oliven | Trauben | Feigensenf

*farmhouse bread | shallots & cranberry jam
baked Brie & blue cheese | rocket | olives | grapes | fig mustard*

EUR 16,-

Velberts "Strammer Max"

Mehrkornbrot | gekochter & roher Schinken
Fleischsalat | Cornichons | Kirschtomaten | Spiegeleier

*multigrain bread | smoked & raw ham
meat salad | gherkins | cherry tomatoes | fried eggs*

EUR 16,-

Ocean's Bread

Landbrot | geräucherter Lachs | geräuchertes Forellenfilet
Shrimps Rührei | Honig-Senf Sauce | Zwiebeln | Kartoffelsalat

*farmhouse bread | smoked trout fillet & salmon
scrambled egg with shrimps | honey & mustard sauce
onions | potato salad*

EUR 21,-

Jack's SPARROW

Bauernbrot | gratinierter Spargel
Parmaschinken | Champignons | Lauch | Gouda

*farmers bread | gratinated asparagus
Parma ham | mushrooms | spring onions | Gouda cheese*



EUR 17,-

„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

Hauptgänge <i>main dishes</i>	→gebackener Kabeljau Knoblauch-Salsa Dip <i>backed codfish garlic & salsa dip</i>	EUR 15,-
	→gratinierte Schweinemedallions Preiselbeeren Camembert <i>gratinated pork medallions cranberries Camembert</i>	EUR 15,-
	→Schnitzel Paprika-Zwiebelgemüse ^{Vegan} <i>Schnitzel bell pepper & onions</i> ^{Vegan}	EUR 16,-
	→Wiener Kalbsschnitzel <i>Viennese veal escalope</i>	EUR 18,-
	→Hähnchenbrust Basilikum Knoblauch Tomaten-Frischkäse Sauce <i>chicken breast</i> <i>basil garlic tomato-cream cheese sauce</i>	EUR 16,-
	→Rumpsteak Kräuterbutter (250g) <i>rump steak garlic butter</i>	EUR 22,-
	→Park Cheeseburger saftiges Simmentalerhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse <i>Park Cheeseburger juicy Simmental beef patty</i> <i>bacon fried onions cheese</i>	EUR 16,-
	→Currywurst Special Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln <i>Currywurst special gherkin slices fried onions</i>	EUR 8,-

Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→Paprika-Zwiebelgemüse <i>bell pepper & onions</i>	Beilagen <i>side dishes</i>	→Kartoffelrösti <i>hash browns</i>	Saucen <i>saucers</i>	→Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>
	→Kohlrabi Möhren grüner Spargel Basilikum <i>turnip cabbage carrots green asparagus basil</i> je/each EUR 4,-		→Pommes Frites <i>French fries</i>		→Sauce Hollandaise <i>sauce Hollandaise</i>
	→Beilagensalat (klein groß) <i>side salad (small large)</i> EUR 5,- EUR 8,-		→Rosmarin-Kartoffeln <i>rosemary potatoes</i>		→Kräuterbutter <i>garlic butter</i> je/each EUR 3,-
→250g weißer Spargel <i>250g white asparagus</i> EUR 10,-		→Butter-Drillinge <i>buttered potatoes</i>			
		→Kräuterspätzle <i>herb spaetzle</i> je/each EUR 4,-			
		→Süßkartoffelpommes <i>sweet potato fries</i> EUR 4,50			

2.

3.

4.



Speisekarte | *menu*

Parmesansüppchen Nuss-Knoblauch-Croutons

*Parmesan soup
nuts & garlic croutons*

EUR 8,-

Zucchinirollchen al Tonno Kalbsfleischstreifen | Thunfisch | Sardellenfilet | Wildkräutersalat

*zucchini rolls al tonno
veal strips | tuna | anchovy filet | wild herbs salad*

EUR 12,-

Vorspeisenteller

Salami | Parma | Mozzarella | eingelegtes Gemüse Räucherlachs | Baguette | Aioli

*starter plate
salami | Parma ham | mozzarella | pickled vegetables
smoked salmon | baguette | Aioli*

EUR 14,-

„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing Wildkräuter | gebratene Rinderstreifen | Champignons

*„Blacksmith's salad plate“ with Caesar dressing
wild garlic | fried beef strips | mushrooms*

EUR 18,-

Tortellini

Hähnchenstreifen | Spinat-Gorgonzola Sauce

*Tortellini
chicken strips | spinach-Gorgonzola sauce*

EUR 16,-

Tagliatelle *Vegan*

Linsen-Bolognese | geröstete Pinienkerne

*Tagliatelle *Vegan*
lentils bolognaise | toasted pine nuts*

EUR 15,-

Flammkuchen Mozzarella

Wildkräuter | Tomate | Basilikum-Crème Fraiche

*tarte flambée mozzarella
wild herbs | tomato | basil-crème fraîche*

EUR 15,-



Desserts | *desserts*

Jogurt-Spaghetti-Eis

Limoncello | Erdbeeren

yogurt spaghetti ice cream

Limoncello | strawberries

EUR 8,-

Seppia-Spaghetti-Eis

Banane | Eierlikör

Seppia-spaghetti ice cream

banana | eggnog

EUR 8,-

Spaghetti-Eis | Mangokompott

Ingwer-Schokoladen Sauce | gebackene Raffaello

spaghetti ice cream | stewed mango

ginger-chocolate sauce | baked Raffaello

EUR 10,-

gebackenes Bailey's-Eiscreme

Erdbeeren | Orange | Kiwi | Minze

baked Bailey's ice cream

strawberries | orange | kiwi | mint

EUR 9,-

Tagesdessert | Espresso


dessert of the day | espresso

EUR 6,-

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 cooks will be glad to give advice.

Digestif | *digestif*

Nonino Grappa Chardonnay

4cl

EUR 8,-

selbstgebranntes aus dem Münsterland
von der Feinbrennerei Sasse:

Sechser | Kräuterlikör

2cl

EUR 4,-

Kakao | Nusslikör

2cl

EUR 4,-

Marille | Honig | Obstbrand

2cl

EUR 4,-

Cigar Special | Kornbrand

2cl

EUR 7,-

Lagerkorn

2cl

EUR 4,-

