



Unsere Empfehlungen | *our recommendations*

Appletini Wodka Apfelsaft Zuckerkulör Limettensaft	0,2l	EUR 7,-
Peach Rosé Pfirsichsirup Sekt Rosé Mineralwasser	0,2l	EUR 8,-
Lillet Buck Lillet Ginger Ale Limettensaft	0,2l	EUR 8,-
Irish Coffee		EUR 8,-
heißer Kakao mit Baileys und Sahne		EUR 6,50

Weinempfehlungen des Monats

Riesling süß, Weingut Höhn, Nahe	0,2l	EUR 8,-
Guldentaler Schlosskapelle	0,75l	EUR 29,-
Oktav, der Rote Krautkrämer, trocken	0,2l	EUR 8,-
Langenlonsheimer Steinchen	0,75l	EUR 29,-



KRAUTKRÄMER'S
WINZERGE NUSS
für Zuhause

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

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

Hauptgänge <i>main dishes</i>	→ Kalbsschnitzel „Jäger Art“ <i>veal cutlet "chasseur style"</i>	EUR 23,-
	→ Lamm Haxe „Bergische Art“ <i>lamb knuckle "Bergisch style"</i>	EUR 18,-
	→ gerolltes Hähnchen Serrano Parmesan Knuspermantel Apfel-Chutney <i>rolled chicken</i> Serrano Parmesan <i>crispy shell</i> <i>apple chutney</i>	EUR 18,-
	→ Rumpsteak Kräuterbutter <i>rump steak</i> <i>garlic butter</i>	EUR 27,-
	→ Park Cheeseburger saftiges US-Rinderhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse <i>park cheeseburger</i> <i>juicy US beef patty</i> <i>bacon</i> <i>fried onions</i> <i>cheese</i>	EUR 18,-
	→ gebratenes Lachsforellenfilet mariniert in Rotwein & Ingwer getrüffelter Rahmspitzkohl <i>fried salmon trout fillet</i> <i>marinated in red wine & ginger</i> <i>pointed cabbage with cream and truffles</i>	EUR 21,-
	→ Currywurst Special Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln <i>Currywurst special</i> <i>gherkin slices</i> <i>fried onions</i>	EUR 9,-

2.

Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→ getrüffelter Rahmspitzkohl <i>pointed cabbage with cream & truffles</i>	Beilagen & Saucen <i>side dishes & sauces</i>	→ Kartoffelrösti <i>hash browns</i>
	→ Kohlrabi-Möhrengemüse <i>turnip cabbage & carrots vegetables</i>		→ Bratkartoffeln <i>fried potatoes</i>
	je each EUR 5,-		→ Salzkartoffeln <i>boiled potatoes</i>
	→ Beilagensalat <i>side salad</i>		je each EUR 4,-
	→ Gurkensalat <i>cucumber salad</i>		→ Pommes Frites <i>French fries</i>
je each EUR 5,-	→ Süßkartoffel-Gnocchi <i>sweet potato gnocchi</i>	je each EUR 4,50	
→ großer Beilagensalat <i>large side salad</i>	→ Kräuterbutter <i>garlic butter</i>	je each EUR 3,-	
EUR 8,-	→ Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>		

3.

Speisekarte | *menu*

rote-Linsen Kokossuppe

Hähnchenspieße

red lentils & coconut soup

chicken skewer

EUR 8,-

italienisches Ciabatta Brot

italienischer Schinken | Salami | Gemüse

Parmesan | Limonen-Knoblauchcreme

Italian Ciabatta bread

Italian ham | pepperoni | vegetables

Parmesan | lime & garlic cream

EUR 12,-

Würzfleisch vom Kalb | Bärlauch-Brotchips

Champignons | Zwiebeln | Käse überbacken

veal ragout | wild garlic bread chips

mushrooms | onions | gratinated

EUR 10,-

hausgemachter Kartoffelrösti

gebratene Champignons | Sauce Hollandaise | Käse überbacken

homemade potato rösti

roasted mushrooms | sauce Hollandaise | gratinated

mit Kochschinken | *with boiled ham*

EUR 9,-

EUR 11,-

„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing

Wildkräuter | gebratene Rinderstreifen | Champignons

„Blacksmith's salad plate“ with Caesar dressing

wild herbs | fried beef strips | mushrooms

EUR 18,-

Süßkartoffel-Gnocchi | Carbonara

Rauchschinken | Schalotten | Sahne | Parmesan

sweet potato gnocchi | carbonara

smoked ham | shallots | cream | Parmesan

EUR 15,-

gefüllte Paprikaschote mit Hack vom Bergischem Landschwein

pikante Tomatensauce | Kartoffel-Trüffelstampf

filled bell pepper with ground meat from Landrace pig

spicy tomatosauce | mashed truffle potatoes

EUR 15,-

Flammkuchen klassisch

Lauch | Speck

tarte classic

spring onion | bacon

EUR 15,-



Desserts | *desserts*

Kaiserschmarrn

Eierlikör-Mascarpone-Sauce

*Kaiserschmarrn (sweet scrambled pancakes)
egg liqueur-mascarpone sauce*

EUR 8,-

Vanille-Spaghetti-Eis | Amarenakirschen

vanilla spaghetti ice cream | Amarena cherries

EUR 8,-

Apfel-Crumble mit Vanilleeis

Apple crumble with vanilla ice cream

EUR 11,-

gebackene Bailey's-Eiscreme

Portweinpflaumen

*baked Bailey's ice cream
port wine plums*

EUR 11,-

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,-

