



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

Hähnchenbrust mit Parmesankruste Calvados-Rahmsauce <i>Chicken breast with parmesan crust calvados-cream-sauce</i>	EUR 16,-
Wiener Kalbsschnitzel <i>Viennese veal schnitzel</i>	EUR 19,-
Rumpsteak Kräuterbutter <i>Rump steak herb butter</i>	EUR 31,-
Park Cheeseburger saftiges US Rinderhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse <i>Park Cheeseburger juicy US ground beef steak bacon fried onions cheese</i>	EUR 20,-
Currywurst Spezial Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln <i>Currywurst special pickle slices fried onions</i>	EUR 10,-
Rinderroulade in eigener Sauce <i>Beef roulade in own sauce</i>	EUR 16,-
Gegrilltes Lachssteak Zitronengrass-Safran-Sauce <i>Grilled salmon steak lemongrass-saffron sauce</i>	EUR 22,-

2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

- Bratkartoffeln *fried potatoes*
- Pommes Frites *french fries*
- Spätzle *spaetzle*
- Opas Kartoffelrösti
Grandpas hash browns
je EUR 5,-
- Peffersauce *pepper sauce*
- Pfefferbutter *pepper butter*
- Kräuterbutter *herb butter*
- Hollandaise *hollandaise*
je EUR 4,-

3. Gemüsebeilagen

vegetables

- Gebratenen Austernpilze
pan fried oyster mushrooms
- Gratiniertes Brokkoli
gratinated broccoli
- Tomatensalat | rote Zwiebeln
tomatoe salad | red onions
- Beilagensalat klein
side salat small
je EUR 6,-
- Beilagensalat groß
side salat large
je EUR 10,-

Speisekarte | *menu*

Wildkräuter-Kartoffelsuppe | bergische Mettenden

Wild herb potato soup | regional sausages

EUR 8,-

Rindertatar

Chilli | Safran

Avocadomayonnaise | frittiertes Eigelb

Beef tartare

chilli | saffron | avocado mayonnaise

deep fried egg yolk

EUR 16,-

Rote-Bete Capriccio

Feldsalat | Wallnüsse | Thymianhonig | Ziegenkäse

Beet root Capriccio

lamb's lettuce | wall nuts | thyme honey | goat's cheese

EUR 12,-

Fettuccine | aglio e olio

Gebratenen Garnelen

Fettuccine | aglio e olio

fried prawns

EUR 22,-

Schmiedewildkräutersalatteller mit Caesar Dressing

gebratene Hähnchenstreifen | Nüsse

Wild herb salad platter with Ceasar Dressing

Fried chicken strips | nuts

EUR 19,-

Flammkuchen Klassik

Speck | Lauch

Tarte flambée classik

bacon | leek

EUR 16,-

Spaghetti Carbonara vegan

Räuchertofu

Spaghetti Carbonara vegan

smoked tofu

EUR 16,-

Chilli Sin Carne vegan

Basmati-Reis | Tortilla Chips

Chilli sin carne vegan

basmati rice | tortilla chips

EUR 16,-



Vegetarische & Vegane Speisekarte

vegetarian & vegan menu

- Karotten-Kokossuppe mit Ingwer** vegetarisch
geröstete Kürbiskerne | Parmesan-Chips
Carrot and coconut soup with ginger
roasted pumpkin seeds | Parmesan crisps EUR 8,-
- Nacho-Teller | Dips** vegetarisch
Rote Bete | Salsa | Guacamole
Nacho plate | Dips
beetroot | salsa | guacamole EUR 9,-
- Fettuccine | Rucola-Walnuss-Pesto** vegetarisch
Knusprige Karottensticks
Fettuccine | rocket-walnut pesto
crispy carrot sticks EUR 17,-
- Halloumi-Burger | karamellisierten Schalotten** vegetarisch
Aioli | Rucola | Tomaten
Halloumi burger | caramelised shallot
aioli | rocket salad | tomatoes EUR 17,-
- Marinierte Tofu-Teriyaki-Spieße** vegan
Wok-Gemüse | Basmatireis
Marinated tofu teriyaki skewers
wok vegetables | basmati rice EUR 18,-
- Gefüllte Avocado** vegan
Mango-Salsa | Chili-Koriander | geröstetes Knoblauch-Baguette
Stuffed avocado
mango salsa | chilli coriander | roasted garlic baguette EUR 16,-
- Mocca-Crumble unter einer Schokoladenschale** vegan
Schwarzes-Schokoladeneis | heiße Caramelsauce
Mocha crumble under a chocolate shell
black chocolate ice cream | hot caramel sauce EUR 10,-

Desserts | *desserts*

Vanille-Spaghetti-Eis | Amarena

Vanilla spaghetti ice cream | amarena

EUR 9,-

Apple-Crumble mit Vanilleeis

Apple crumble with vanilla ice cream

EUR 12,-

Kaiserschmarrn

Kirschkompott | Sahne

Kaiserschmarrn

cherry compote | whipped cream

EUR 10,-

Schwarzwälder-Vanille-Pudding

Kirschen | Löffelbiskuit | Schokoladensauce

Black Forrest vanilla pudding


cherries | ladyfingers | chocolate sauce

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 chefs will be glad to give advice.

Hat's geschmeckt?

Dann würden wir uns sehr über
eine Google Bewertung freuen.

*Did you enjoy your meal? Then we would
be grateful about a Google review.*



Einfach QR-Code scannen
und bewerten.

Just scan the QR code.

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,-