



Unsere Empfehlungen | *our recommendations*

Peach Grenadine Sprizz Pfersichlikör Lime Juice Grenadine Mineralwasser	0,2l	EUR 7,-
Gießerei Sprizz Veltins Pils Maracujasaft Mineralwasser	0,3l	EUR 3,40
Apfelstrudel Licor 43 Apfelsaft Sahne	6cl	EUR 5,-
Peach Rosé Pfersichsirup Sekt Rosé Mineralwasser	0,2l	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
WINZGERENUSS
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

Hauptgänge <i>main dishes</i>	→ hausgemachter Wildlachsburger Wildlachspatty Wildkräutersalat gegrillte Paprika Rucolafrischkäse Tomatensalsa <i>homemade wild salmon burger</i> <i>wild salmon patty wild herbs salad grilled bell pepper</i> <i>rocket cream cheese tomato salsa</i>	EUR 18,-
	→ Kalbsschnitzel Pfifferlingsrahm <i>veal escalope chanterelle cream</i>	EUR 28,-
	→ Im Weinteig gebackenes Fischfilet Limonen-Trüffel Mayonnaise <i>fish fillet coated in wine dough</i> <i>lime & truffle mayonnaise</i>	EUR 15,-
	→ Rumpsteak Kräuterbutter <i>rump steak garlic butter</i>	EUR 27,-
	→ Currykrakauer Special <i>Polish sausage with curry special</i>	EUR 10,-

Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→ gebratene frische Pfifferlinge <i>fried fresh chanterelles</i>	
	→ Pfifferlinge in Rahm <i>chanterelles in cream</i>	
	je each EUR 12,-	
	→ Tomatensalat rote Zwiebeln <i>tomato salad red onions</i>	
Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→ Beilagensalat <i>side salad</i>	
	je each EUR 5,-	
	→ großer Beilagensalat <i>large side salad</i>	EUR 9,-
Beilagen & Saucen <i>side dishes & sauces</i>	→ Pommes Frites <i>French fries</i>	
	→ Kartoffel Wedges <i>potato wedges</i>	
	→ Bratkartoffeln <i>fried potatoes</i>	
	je each EUR 4,50	
	→ Color-Pommes (naturfarbene Kartoffelsorten) <i>colored French fries</i> <i>(naturally colored potato varieties)</i>	
Beilagen & Saucen <i>side dishes & sauces</i>	→ Fettuccine aus dem Parmesanlaib <i>Fettuccine in Parmesan cheese wheel</i>	
	je each EUR 6,50	
	→ Kräuterbutter <i>garlic butter</i>	
Beilagen & Saucen <i>side dishes & sauces</i>	→ Limonen-Trüffel-Dip <i>lime & truffle dip</i>	
	je each EUR 3,-	

2.

3.

Speisekarte | *menu*

**Ziegen-Camembert | Nurkornbrot
Langenlonsheimer-Wein-Birnen-Gelee**

*goat-Camembert | only grain bread
spring onion | bacon*

EUR 11,-

**Rindercarpaccio
Nudeln aus dem Parmesanlaib | gebratene Pfifferlinge**

*beef carpaccio
pasta in Parmesan cheese wheel | fried chanterelles*

EUR 19,-

**italienisches Ciabatta Brot
italienischer Schinken | Salami | Gemüse
Parmesan | Limonen-Knoblauchcreme**

*Italian Ciabatta bread
Italian ham | pepperoni | vegetables
Parmesan | lime & garlic cream*

EUR 12,-

**Fettuccine aus dem Parmesanlaib
gegrillte Souvlaki | Ragout von Champignons
Tomaten | Zwiebeln | Paprika**

*Fettuccine off the Parmesan wheel
grilled souvlaki | mushroom ragout
tomatoes | onions | bell pepper*

EUR 18,-

**„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing
Wildkräuter | gebratene Hähnchenstreifen | Pfifferlinge**

*„Blacksmith's salad plate“ with Caesar dressing
wild herbs | fried chicken strips | chanterelles*

EUR 19,-

Flammkuchen „Acker & Wiese“ *Vegetarisch*

**Ziegenkäse | Birne | Feige | Kürbis
geröstete Walnüsse | Thymian-Honig**

*tarte „field & meadow“ *Vegetarian*
goat cheese | pear | fig | pumpkin
roasted walnuts | thyme-honey*

EUR 17,-



Acker & Wald | *field & forest*

Wildkräuter-Kartoffelsuppe

bergische Mettenden

wild herbs-potato soup

raw minced pork sausage from the Bergisches Land region

EUR 8,-

hausgeräucherter Butterfisch

Kartoffelrösti | Meerrettich-Avocado Creme

homesmoked butterfish

potato rösti | horseradish & avocado cream

EUR 11,-

gefüllte Hähnchenbrust

Ziegenkäse-Kürbiscreme | Trüffel-Rahm Nudeln

filled chicken breast

goat cheese-pumpkin cream | truffle cream pasta

EUR 20,-

Wald- & Wiesenpfanne

gerahmte Kräuterspätzle | Waldpilze | Rinderstreifen

forest- & meadow pan

spätzle creamed with herbs | wild mushrooms | beef strips

EUR 26,-

Braten vom Eifelhirsch

Kräuter-Seitling Sauce | Kürbiskernrösti

roast from Eifel deer

herbs & mushroom sauce | pumpkin seeds rösti

EUR 22,-

Nudeltaschen mit Kürbisfüllung *Vegetarisch*

Walnuss-Rucola-Pesto

*pumpkin-filled pasta *Vegetarian**

walnut-rocket pesto

EUR 14,-

Kürbis-Aprikosen-Crème Brûlée

Mandelblätter

pumpkin & apricot crème brûlée

almond flakes

EUR 9,-



Desserts | *desserts*

Spaghetti-Eis | Amarenakirschen

spaghetti ice cream | Amarena cherries

EUR 8,-

Panna Cotta | Rum-Pflaumen Kompott

Panna cotta | rum-plum compote

EUR 7,-

gedünstete Williams Birne | gebratenes Mandeleis

steamed Williams pear | fried almond ice cream

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.

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,-

