

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!



„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>	→ Hähnchenbrust Tomaten-Salsa <i>chicken breast tomato salsa</i>	EUR 16,-
	→ Schnitzel "Wiener Art" <i>Schnitzel "Viennese Style"</i>	EUR 15,-
	→ Rumpsteak gebratene Pfifferlinge <i>rump steak roasted chanterelles</i>	EUR 29,-
	→ wilder Park Burger saftiges Simmentalerhacksteak Seitlinge Ziegenkäse Langenlonsheimer Wein-Birnen-Geele <i>wild park burger</i> <i>juicy Simmental beef patty oyster mushrooms goat cheese</i> <i>Langenlonsheim wine - pears jelly</i>	EUR 18,-
	→ Curry Krakauer Mango Chutney <i>curry Krakauer sausage mango chutney</i>	EUR 9,-

Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→ Kohlrabi Möhren Paprika Basilikum <i>turnip cabbage carrot bell pepper basil</i> EUR 4,-	Beilagen <i>side dishes</i>	→ Kartoffelrösti <i>hash browns</i>	Saucen <i>sauces</i>	→ Kräuterbutter <i>garlic butter</i> EUR 3,-
	→ Pfifferlinge gebraten <i>roasted chanterelles</i> EUR 11,-		→ Pommes Frites <i>French fries</i>		
	→ Pfifferlinge in Rahm <i>creamed chanterelles</i> EUR 13,-		→ Kartoffel Wedges <i>potato wedges</i>		
	→ Beilagensalat (klein groß) <i>side salad (small large)</i> EUR 5,- EUR 8,-		→ Wassermelonen-Feta Minzsalat <i>watermelon-feta mint salad</i>		
			→ Kräuterspätzle <i>herb spätzle</i> je/each EUR 4,-		

2.

3.

4.



Speisekarte | *menu*

Aioli | Baguette

Aioli | baguette

EUR 5,-

Mais Gazpacho

Paprika | Tomaten

Corn gazpacho

bell pepper | tomatoes

EUR 8,-

kleiner sommerlicher Wurstsalat

Schnittlauch | Lauch | Radieschen | Gewürzgurke | Frisée Salat

small summer sausage salad

chive | leek | radish | gherkin | frisee lettuce

EUR 8,-

Vorspeisenteller

Salami | Parma | Käse | eingelegtes Gemüse

hausgeräucherte Buttermakrele | Baguette | Aioli

starter plate

salami | Parma ham | cheese | pickled vegetables

home smoked escolar | baguette | Aioli

EUR 14,-

„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing

Wildkräuter | gebratene Hähnchenstreifen | frische Früchte

"Blacksmith's salad plate" with Caesar dressing

wild herbs | fried chicken strips | fresh fruits

EUR 18,-

gebratenes Rote Bete Lachsfilet

Fettuccine | Zucchini | Trauben | Knoblauchrahm

fried beetroot salmon fillet

fettucchine | zucchini | grapes | garlic cream

EUR 20,-

Flammkuchen Mozzarella

Wildkräuter | Tomate | Basilikum-Crème Fraiche

tarte flambée mozzarella

wild herbs | tomato | basil-crème fraîche

EUR 15,-

mit Pfifferlingen

with chanterelles

EUR 19,-



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 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 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,-

