



Unsere Empfehlungen | *our recommendations*

Appletini	0,2l	EUR 7,-
heißer Hugo	0,2l	EUR 6,-
heißer Wikinger Met mit Apfelsaft	0,2l	EUR 6,-
weißer Glühwein	0,2l	EUR 6,50
weißer Glühwein mit Rum	0,2l	EUR 7,50
Irish Coffee		EUR 8,-
heißer Kakao mit Baileys und Sahne		EUR 6,50

Weinempfehlungen des Monats

2018 Silvaner Randersacker Ewig Leben, trocken	0,2l	EUR 8,-
Weingut Trockene Schmitts, Franken	0,75l	EUR 29,-
2017 Terre di Corzano Chianti, trocken	0,2l	EUR 8,-
Weingut Corzano e Paterno, Toskana, Italien	0,75l	EUR 29,-



KRAUTKRÄMER'S
WINZERGENUSS
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 66,-

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,-
	→ Sauerbraten vom Eifelhirsch <i>"Sauerbraten" of deer from Eifel region</i>	EUR 16,-
	→ Gänsebrust Beifuß Sauce <i>goose breast mugwort sauce</i>	EUR 22,-
	→ halbe Ente Cassis Sauce <i>half a duck cassis sauce</i>	EUR 30,-
	→ Rumpsteak Kräuterbutter <i>rump steak garlic butter</i>	EUR 27,-
	→ Park Cheeseburger saftiges US-Rinderhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse <i>park cheeseburger juicy US beef patty bacon fried onions cheese</i>	EUR 18,-
	→ gebratenes Rote-Bete Lachsfilet Honig-Apfel Crumble <i>fried beetroot-salmon filet honey & apple crumble</i>	EUR 21,-
→ Currywurst Special Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln <i>Currywurst special gherkin slices fried onions</i>	EUR 9,-	

↓

→

Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→ hausgemachter Apfelrotkohl <i>homemade red cabbage</i>		Beilagen & Saucen <i>side dishes & sauces</i>	→ Kürbis-Kartoffelrösti <i>pumpkin hash browns</i>
	→ Speckrosenkohl <i>Brussels sprouts with bacon</i>			→ Pommes Frites <i>French fries</i>
	je each EUR 5,-			→ Bratkartoffeln <i>fried potatoes</i>
	→ Beilagensalat (klein groß) <i>side salad (small large)</i> EUR 5,- EUR 8,-			je each EUR 4,-
				→ Kartoffelklöße <i>bread dumplings</i>
				→ Semmelklöße <i>potato dumplings</i>
				→ je each EUR 5,-
				→ Kräuterbutter <i>garlic butter</i>
				→ Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>
				je each EUR 3,-

2.

3.

Speisekarte | *menu*

Bergkräuter-Kartoffelsuppe

Mettenden

mountain herbs potato soup

raw minced pork sausage

EUR 8,-

gebratene Gänseleber

Süßkartoffelpüree | Rotweinzwiebeln

fried goose liver

sweet potato mash | red wine onions

EUR 10,-

Curry Garnelen-Kürbis | Ingwer Chips

shrimps & pumpkin curry | ginger chips

EUR 18,-

„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing

Wildkräuter | gebratene Rinderstreifen | Champignons

„Blacksmith's salad plate“ with Caesar dressing

wild herbs | fried beef strips | mushrooms

EUR 18,-

Gänseleberknödel

Spitzkohl | Bratkartoffeln | Kapernsauce

goose liver dumplings

pointed cabbage | fried potatoes | capture sauce

EUR 16,-

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,-

