

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 Langenlonsheimer Steinchen	0,2l	EUR 8,-
	0,75l	EUR 29,-
Riesling süß, Weingut Höhn, Nahe Guldentaler Schlosskapelle	0,2l	EUR 8,-
	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 Apfelrahmsauce <i>Chicken breast with parmesan crust apple-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,-
Saltimbocca vom Doraden Filet rotes Pesto <i>Saltimbocca from gilthead fillet red pesto</i>	EUR 22,-

2. Beilagen & Saucen

sides and sauces

- Birnenkroketten
pear croquettes
- Pommes Frites
french fries
- Spätzle
spaetzle
- Kartoffelklöße
potato dumplings
- Semmelknödel
bread dumplings je EUR 5,-
- Peffersauce *pepper sauce*
- Kräuterbutter *herb butter*
je EUR 3,50

3. Gemüsebeilagen

vegetables

- Apfelrotkohl
apple red cabbage
- Speckrosenkohl
bacon brussels sprouts
- Tomatensalat | rote Zwiebeln
tomatoe salad | red onions
- Beilagensalat klein
side salad small je EUR 6,-
- Beilagensalat groß
side salad 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 | Lammrückenstreifen
Cashew | Ananas | Currysauce
*Fettuccine | Lamb loin strips
Cashew nuts | pineapple | curry-sauce*

EUR 21,-

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,-



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,-