

Abendkarte von 18:00 bis 21:30 Uhr
dinner menu from 6.00 pm to 9:30 pm

Vorspeisen | starters

Geröstete Paprikasuppe *Vegetarisch*

Frischkäsecroûton

roasted pepper soup *Vegetarian*
cream cheese croûton

EUR 8,-

Rote Linsen-Kokossuppe *Vegetarisch*

Avocadoschaum | Kurkuma Popcorn

red lentil-cocossoup *Vegetarian*
avocado spume | turmeric popcorn

EUR 9,50

Marinierte Rote Beete *Vegetarisch*

Karamellierter Ziegenkäse | Rucola | Birnenspalten

marinated beetroot *Vegetarian*
caramelized goat's cheese | rocket | pear

EUR 12,-

Duett vom Lachs

Lachstatar | gebeizter Lachs | Kartoffelrösti | Pumpernickel | Wasabigelee

duet of salmon
salmon tatar | marinated salmon | fried grated potatoes | pumpernickel | wasabi jelly

EUR 14,-

Jakobsmuschel

Schwarzer Trüffel | Mousse von Violetter Kartoffel | Vanille

scallop
black truffle | mousse made from violet potato | vanilla

EUR 15,-

Klassisches Beef Tatar

Eigelb | Gewürzgurke | Kapern | Sardellen | Senf | Zwiebeln | Brioche

beef tatar
egg yolk | pickle | caper | anchovy | mustard | onions | brioche

EUR 18,-

Hauptgänge | *main courses*

Flammkuchen Elsässer Art Speck | Zwiebeln

*tarte flambeé "Alsatian" style
bacon | onions*

EUR 15,-

Flammkuchen *Vegetarisch* Kräuterseitlinge | Rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Kräuter | Pesto

*tarte flambeé *Vegetarian*
king oyster mushroom | red onions | cherry tomato | herbage | pesto*

EUR 17,-

Gemüse im Tempuramantel *Vegan* Süßkartoffelpüree | Auberginencreme | scharfes Tomatensugo

*vegetables in tempura batter *Vegan*
mashed sweet potatoes | aubergine cream | spicy tomato sugo*

EUR 16,-

Tagliarini rosso *Vegetarisch* Basilikum Pesto | Paprika | geschmolzene Tomaten | Rucola | Parmesan

*tagliarini rosso *Vegetarian*
basil pesto | pepper | melted tomato | rocket | parmesan*

EUR 17,-

Westfälisches Zwiebelfleisch Zwiebelsauce | Salzkartoffeln | Gewürzgurke | Perlzwiebeln

*Westphalian Zwiebelfleisch
onion sauce | boiled potatoes | pickle | pearl onion*

EUR 19,-

„Mix & Match“

für Ihr Lieblingsgericht | for your favourite dish

stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen
create your favourite dish yourself with side dishes & more

1.

| | | |
|--------------------------|---|----------|
| Hauptgänge main dishes | → Wiener Schnitzel <i>Viennese Schnitzel</i> | EUR 15,- |
| | → „Krautkrämer Burger“ 200 gr. Beef Cheddar Tomate Gurke Avocado Rote Zwiebeln Barbecuesauce <i>„Krautkrämer Burger“</i> <i>200 gr. beef cheddar tomato cucumber avocado onion barbecuesauce</i> | EUR 17,- |
| | → Gebratenes Forellenfilet Zitronen-Thymiankruste Safransauce <i>roasted trout fillet lemon thyme crust saffron sauce</i> | EUR 18,- |
| | → Duroc Kotelett Rotweinzwiebeln <i>duroc chop red wine onions</i> | EUR 19,- |
| | → 200 gr. Rinderfilet Cognac-Pfeffersauce <i>200 gr. beef fillet cognac-peppersauce</i> | EUR 29,- |
| | → „Surf & Turf“ Rinderfilet Garnelen Balsamicojus <i>„Surf & Turf“ beef fillet shrimps balsamicojus</i> | EUR 28,- |
| | → Für zwei Personen: Chateaubriand Portweinjus <i>for two person: chateaubriand port wine jus</i> | EUR 65,- |

2.

| | |
|-----------------------------|--|
| Gemüsebeilagen vegetables | → Sautierter Spinat <i>sautéed spinach</i> |
| | → Vichy Karotten <i>vichy carrots</i> |
| | → Speckbohnen <i>bacon garden beans</i> |
| | → Ratatouille <i>ratatouille</i> |
| | → Buntes Gemüse <i>mixed vegetables</i> |
| | je/each EUR 4,50 |
| | → Beilagensalat (klein groß) <i>side salad (small large)</i> |
| | EUR 6,- EUR 8,50 |

2.

| | |
|------------------------|--|
| Beilagen side dishes | → Pommes Frites <i>French fries</i> |
| | → Kartoffelgratin <i>au gratin potatoes</i> |
| | → Lyoner Kartoffeln <i>Lyonnaise potatoes</i> |
| | → Süßkartoffelpüree <i>mashed sweet potatoes</i> |
| | → Gnocchi <i>gnocchi</i> |
| | je/each EUR 5,50 |

3.

| | |
|-----------------|--|
| Saucen sauces | → Cognac-Pfeffersauce <i>pepper sauce</i> |
| | → Sauce Béarnaise <i>sauce bearnaise</i> |
| | → Balsamicojus <i>balsamicojus</i> |
| | → Portweinjus <i>port wine jus</i> |
| | → Schalotten - Weißweinsauce <i>white wine sauce with shallots</i> |
| | → Pilzrahmsauce <i>mushroom cream sauce</i> |
| | je/each EUR 4,- |

4.

Dessert- & Eiskarte | *dessert & ice cream menu*

Gateau von der Valrhona Schokolade

Passionsfruchtgelee | Himbeersorbet | Weiße Schokolade | Haselnuss

gateau from Valrhona chocolate

passionfruit jelly | raspberry sorbet | white chocolate | hazelnut

EUR 12,-

Hausgemachtes Pumpernickeleis

Kirschen | Schokoladenbiskuit

homemade Pumpnickel ice cream

cherry | chocolate sponge cake

EUR 10,-

„Krautkrämer's“ Eisbecher

Haselnusseis | Walnusseis | eingelegter Apfel | gesalzene Karamellsauce

„Krautkrämer“ ice cream cup

hazelnut ice cream | walnut ice cream | pickled apple | salted caramelsauce

EUR 9,50

Zitronengras Panna Cotta | Kokosraspeln

lemon grass panna cotta

grated coconut

EUR 8,50

Käseauswahl | Feigensenf

cheese selection

fig mustard

EUR 15,-

„Krautkrämer“ Gedeck

Espresso | Herrencreme

„Krautkrämer“ plate

espresso | herrencreme

EUR 5,50

Spaghettieis

Vanilleeis | Sahne | Erdbeersauce | Weiße Schokolade

spaghetti ice cream

vanilla ice cream | whipped cream | strawberry sauce | white chocolate

EUR 8,50

Kugel Eis nach Wahl

scoop of ice cream of your choice

EUR 2,-

Madagaskar Vanille | Zartbitterschokolade | Erdbeere | Heidelbeere

Walnuss | Passionsfrucht | Joghurt

Zitronensorbet

Madagascar vanilla | dark chocolate | strawberry | blueberry | walnut | passionfruit | yoghurt

lemon sorbet

Kinderkarte | *kids menu*

Kleines Kalbsschnitzel

Karotten | Pommes

small Schnitzel from veal

carrots | French fries

EUR 9,-

Pasta

pasta

EUR 7,-

wahlweise mit Bolognese, Tomatensauce oder Pilzrahmsauce

either with bolognese , tomato sauce or mushroom cream sauce

EUR 9,-

Hähnchennuggets in Knusperpanade

Erbsen | Salzkartoffeln

crunchy chicken nuggets

peas | boiled potatoes

EUR 9,-

Fischnuggets

Spinat | Kartoffelstampf

fish nuggets

spinach | mashed potatoes

EUR 9,-

Eiszwerg

Erdbeereis | Vanilleeis | Sahne

Eiswaffel | Gummibärchen

ice dwarf

strawberry ice cream | vanilla ice cream | whipped cream

ice cream waffle | gummy bears

EUR 5,-

**Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen
wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.** 

*If you have any questions about allergens or additives,
please contact our service staff.*

**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.*

Tageskarte von 12:00 bis 17:00 Uhr

lunch menu in the time from 12.00 pm to 5.00 pm

Geröstete Paprikasuppe *Vegetarisch*

Frischkäsecroûton *Vegetarian*

*roasted pepper soup
cream cheese croûton*

EUR 8,-

Beilagensalat (klein | groß)

Salatherzen | Radieschen | Kirschtomaten | Kräutervinaigrette

side salad

leaf salad | garden radish | cherry tomato | herbage dressing

EUR 6,- | EUR 8,50

Flammkuchen Elsässer Art

Speck | Zwiebeln

tarte flambeé "Alsatian" style

bacon | onions

EUR 15,-

Flammkuchen *Vegetarisch*

Kräuterseitlinge | Rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Kräuter

tarte flambeé *Vegetarian*

king oyster mushroom | red onions | cherry tomato | herbage

EUR 17,-

Tagliarini rosso *Vegetarisch*

Basilikum Pesto | Paprika | geschmolzene Tomaten | Rucola | Parmesan

tagliarini rosso *Vegetarian*

basil pesto | pepper | melted tomato | rocket | parmesan

EUR 17,-

Gemüse im Tempuramantel *Vegan*

Süßkartoffelpüree | Auberginencreme | scharfes Tomatensugo

vegetables in tempura batter *Vegan*

mashed sweet potatoes | aubergine cream | spicy tomato sugo

EUR 16,-

Gebratenes Forellenfilet

Zitronen-Thymiankruste | Safransauce | glasierte Karotten | Kartoffel-Sellerie Püree

roasted trout fillet

lemon thyme crust | saffron sauce | glazed carrots | potato celery purée

EUR 26,-

Westfälisches Zwiebelfleisch

Zwiebelsauce | Salzkartoffeln | Gewürzgurke | Perlzwiebeln

Westphalian Zwiebelfleisch

onion sauce | boiled potatoes | pickle | pearl onion

EUR 19,-

Wiener Schnitzel

Pommes Frites

Viennese Schnitzel

French fries

EUR 22,50

Rinderfilet

Cognac-Pfeffersauce | Speckbohnen | Herzoginkartoffeln

Beef fillet

Cognac-pepper sauce | bacon garden beans | duchess potatoes

EUR 38,-

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst | Kartoffel-Sellerie Püree | Apfelchutney | Röstzwiebeln

heaven and earth

fried blood sausage | potato celery purée | apple chutney | roasted onions

EUR 19,-

**Zitronengras Panna Cotta
Kokosraspeln**

*lemon grass panna cotta
grated coconut*

EUR 12,-

"Krautkrämer's" Eisbecher

Haselnusseis | Walnusseis | eingelegter Apfel | gesalzene Karamellsauce

"Krautkrämer" ice cream cup

hazelnut ice cream | walnut ice cream | pickled apple | salted caramelsauce

EUR 10,-

Waffel | Puderzucker

waffle | powdered sugar

EUR 4,-

Waffel | heiße Kirschen | Vanilleeis | Sahne

waffle | marinated hot cherries | vanilla ice cream | whipped cream

EUR 7,-

Käseauswahl

Feigensenf

cheese selection

fig mustard

EUR 15,-

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen

wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

*If you have any questions about allergens or additives,
please contact our service staff.*

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.