

Speisekarte | *menu*

Vorspeisen | *starters*

Vorspeisen Salat *Vegetarisch*
verschiedene Blattsalate | Granatapfeldressing | gebackener Brie | Preiselbeerdip
various leaf salads | pomegranate dressing | baked brie | cranberry dip
EUR 11,-

gebackener Ziegenkäse *Vegetarisch*
Birnen-Cashew Honig Confit | Rucola | Walnussdressing
pear-cashew honey confit | arugula | walnut dressing
EUR 11,-

gefüllte Ofenkartoffel *Vegetarisch*
Ofenkartoffel | Tomaten-Pilz Sour Cream | Blattsalat Chiffonade
baked potato | tomato-mushroom sour cream | lettuce chiffonade
EUR 11,-

wahlweise mit optional with	Hähnchenbruststreifen <i>chicken breast strips</i>	EUR 6,-
--------------------------------	---	---------

	gebratenen Garnelen fried shrimps	EUR 9,-
--	--------------------------------------	---------

Gebratene Garnelen
Wan Tan | Sesam-Gurkensalat
fried shrimps | wan tan | sesame-cucumber salad
EUR 17,-

Suppen | *soups*

“Münsterländer” Kartoffelsuppe | Bacon Chips | Petersilie
“Münsterländer” potato soup | bacon chip | parsley
EUR 7,-

Rinder Consommé | Gemüse Julienne | Flädle
beef consommé | vegetable julienne | strip of pancake
EUR 7,-

Hauptgänge | *main courses*

Flammkuchen "Elsässer Art"
Speck | Zwiebeln
tarte flambeé "Alsatian" style
bacon | onions
EUR 17,-

Flammkuchen *Vegetarisch*
Ziegenkäse | Granatapfel | Koriander | Mango-Currycreme
tarte flambeé
goat cheese | pomegranate | coriander | mango-currycreme
EUR 17,-

"Himmel & Erde" *Vegan*
Räuchertofu | getrüffelter Kartoffelstamp | Apfelkompott
"heaven & earth"
smoked tofu | truffled mashed potatoes | apple compote
EUR 15,-

Pasta *Vegetarisch*
Tagliarini | Kirschtomate | Austernpilzen | Parmesan
tagliarini noodle | cherry tomato | oyster mushrooms | parmesan
EUR 19,-

Wahlweise mit *optional with* Hähnchenbruststreifen
chicken breast strips EUR 6,-

gebratenen Garnelen
fried shrimps EUR 9,-

Lasagne *Vegetarisch*
Brokkoli-Spinatcreme | Fetakäse
broccoli-spinach creme | feta cheese
EUR 15,-

"Krautkrämer Sauerbraten"
Preiselbeersauce | getrüffelter Kartoffelstampf | Apfel-Birnenragout
"Krauträmer" marinated and braised beef | cranberry sauce | truffled mashed potato
appel-pear ragout
EUR 23,-

"Wiener Schnitzel"
Pommes Frites | Spitzkohlsalat
Schnitzel "Viennese Style" | French fries | cabbage salad
EUR 31,-

„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.	→Duroc Schweinekotelett <i>duroc pork chop</i>	EUR 17,-
	→Tandoori Perlhuhnbrust <i>tandoori guinea fowl breast</i>	Euro 23,-
	→Regenbogenforellenfilet <i>rainbow trout filet</i>	EUR 22,-
	→Rinderfilet 200 gr. Cognac-Pfeffersauce <i>200 gr. beef fillet cognac-pepper sauce</i>	EUR 37,-
	→"Krautkrämer Burger" 200 gr. Beef Cheddar Tomate Gurke Avocado Rote Zwiebeln Barbecuesauce "Krautkrämer Burger" 200 gr. beef cheddar tomato cucumber avocado red onion Barbecue sauce	EUR 21,-

	→Sauerkraut & Speck <i>pickled cabbage & bacon</i>			
	→glasierte Karotten <i>glazed carrots</i>			
	→gebackener Blumenkohl <i>backed Cauliflower</i>			
	→Spitzkohlsalat <i>cabbage salad</i>			
	je each EUR 5,-			
	→Beilagen Salat <i>side salad</i>			
	EUR 6,-			
2.				
	→Pommes Frites <i>French fries</i>			
	→Kartoffelgratin <i>potato gratin</i>			
	→Kichererbsencreme <i>chickpea cream</i>			
	→Tagliarini <i>tagliarini noodle</i>			
	→getrübelter Kartoffelstampf <i>truffled mased potato</i>			
	je each EUR 5,50			
3.				
	→Cognac-Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>			
	→Sauce Béarnaise <i>sauce bearnaise</i>			
	→Meerrettichsauce <i>horseradish sauce</i>			
	→Dill-Limettensauce <i>Dell-lime sauce</i>			
	je each EUR 4,-			
4.				

Dessert | *dessert*

Käseauswahl | Feigensenf
cheese selection | fig mustard

EUR 17,-

Rhabarbertiramisu | Limoncello-Proseccois
rhubarb-tiramisu | limoncello-prosecco-ice cream

EUR 12,-

Baiser | Heidelbeercreme | Früchte
meringue | blue berry | fruits

EUR 11,-

Waffel | heiße Kirschen | Vanilleeis | Sahne
waffle | marinated hot cherries | vanilla ice cream | whipped cream

EUR 7,-

"Krautkrämer" Gedeck
Espresso | Herrencreme
"Krautkrämer" plate
espresso | "Herrencreme"

EUR 5,50

Eiscreme | *ice cream*

Kugel Eis nach Wahl
scoop of ice cream of your choice

EUR 2,-

Madagaskar Vanille | Zartbitterschokolade | Erdbeere | Heidelbeere
Kirsche | Joghurt | Zitronensorbet | Limoncello-Prosecco | Waldmeister
Madagascar vanilla | dark chocolate | strawberry | blueberry
cherry | yoghurt | lemon sorbet | limoncello-Prosecco | woodruff

Wahlweise mit <i>optional with</i>	heißen Kirschen <i>marinated hot cherries</i>	EUR 2,50
	Obstsalat <i>Fruit salad</i>	EUR 2,50
	Schokoladensauce <i>chocolat sauce</i>	EUR 2,50
	Sahne <i>cream</i>	EUR 1,50


Kinderkarte | *kids menu*

kleines "Wiener Schnitzel"
Karotten | Pommes Frites
small schnitzel "Viennese Style"
carrots | french fries
EUR 11,-

Hähnchennuggets in Knusperpanade
Erbsen | Salzkartoffeln
crunchy chicken nuggets
peas | boiled potatoes
EUR 11,-


Pasta
EUR 8,-


wahlweise mit
optional with

Tomatensauce 
tomato sauce

Bolognese
bolognese

"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.