

# RESTAURANT

Krautkrämer

## **Vorspeisen**

Ziegenkäsemousse mit Aprikosen-Dattel-Kompott  
Brioche und Baby-Leaf Salat (Schnittsalat)

€ Zwölf neunzig

Vitello Tonnato mit Kartoffel-Kapernsalat  
mit getrockneten Tomaten und Zitronen-Relish

€ Vierzehn neunzig

Gebratene Coquille Saint-Jaques (Jakobsmuschel)  
an Algensalat, Mango Chutney und Sesam-Blätterteigstange

€ Sechzehn neunzig

## **Zwischengerichte und Kleinigkeiten**

„Krautkrämer's Brotzeit“

Geröstetes Kartoffelbrot mit Avocado-Petersilien-Frischkäse  
Rucola, Tomaten und Mozzarellascheiben,  
dazu marinierte Oliven in Basilikum-Olivenöl

kleine Portion € Acht neunzig

große Portion € Vierzehn fünfzig

Hirse in Brickteig mit roter Paprikasauce  
an Zucchini Gemüse und Auberginenpüree  
(Dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebenden Gäste geeignet)

€ Dreizehn fünfzig

Gebratene Garnelen an Zitruspolenta,  
Artischockenherzen und Petersiliensauce

€ Sechzehn fünfzig

## **Unsere besondere Empfehlung des Küchenchefs:**

„Krautkrämer's Special Burger“

200g Beef im Brioche Bun mit Cheddar Käse, Gewürzgurke,  
krossem Pancetta, mariniertem Kraut, Cranberry-Tomaten-Dip  
dazu Fried Potato Wedges mit Trüffel-Mayonnaise

€ Neunzehn neunzig

Dazu empfehlen wir Ihnen ein „Progusta“ Craft Bier frisch vom Fass

€ Vier fünfzig / 0,3l

## **Salate**

Kleiner gemischter Vorspeisensalat  
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Croûtons

€ Sechs fünfzig

Quinoa-Salat mit Kichererbsen und Koriander, in Curry-Mango-Dressing,  
dazu grüner Spargel und Karotte mit Kidneybohnen-Chili-Dip  
(Dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebenden Gäste geeignet)

€ Neun fünfzig

„Caesars Salad“

Frische Salatherzen mit einem würzigem Dressing,  
gebratener Hähnchenbrust, Brot Croûtons,  
Radieschen und Parmesankäse

€ Vierzehn neunzig

## **Suppen**

Consommé von der Maispoularde mit Koriander,  
Staudensellerie und Waldpilz-Raviolo

€ Sechs achtzig

Süppchen von gelben Karotten  
mit Ingwer und Zitronengras aromatisiert, dazu Grießnocken

€ Sieben

# RESTAURANT

Krautkrämer

## **Fisch**

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Cranberrysauce  
sautierten Radieschen, Staudensellerie und Venere Risotto € Vierundzwanzig fünfzig

Gebratenes Filet vom Pre-rigor Lachs mit Champagnerschäum  
grünem Spargel und Tortelli mit Ricotta-Spargel Füllung € Achtundzwanzig fünfzig

## **Fleisch**

Gebackenes Kalbsschnitzel  
mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat € Neunzehn neunzig

Gebratene Perlhuhnbrust mit Pinienkernfüllung  
Limettenvelouté, grünem Gemüse und Tomaten-Gnocchi € Dreiundzwanzig neunzig

Marinierter Rücken vom Spanferkel mit Thymianjus,  
Pak Choi und geröstetem Kartoffel-Apfelkuchen € Vierundzwanzig fünfzig

Karree vom Weidelamm mit geräucherter Knoblauchjus  
feinem Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln € Siebenundzwanzig fünfzig

## **Dessert und Käse**

„Krautkrämer's Kaffee-Dessert“  
(Wählen Sie eine Kaffeespezialität oder ein Glas Tee nach Wunsch  
und wir servieren Ihnen dazu unser Dessert des Tages) € Sieben fünfzig

Vanille-Mascarpone-Risotto mit Ananas-Thai-Basilikum-Eis  
und kandierten Orangenzesten € Sieben

Lauwarmes Küchlein von weißer Schokolade mit flüssigem Kern,  
Rote Grütze Sorbet und frischer Minzsauce € Acht

Mousse au Chocolat an Duett von der Melone  
mit hausgemachtem Nussküchlein € Acht fünfzig

Käseauswahl mit verschiedenen  
Weich- und Hartkäsen mit frischem Fruchtsenf kleine Portion € Acht fünfzig  
große Portion € Elf neunzig

(Auf Wunsch informieren wir Sie gerne über die Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten auf dieser Speisekarte.)

## **Unsere Öffnungszeiten im Restaurant „Krautkrämer“**

Oktober bis April  
mittags geschlossen (außer Ostern, Advent und Weihnachten)  
täglich ab 18.30 Uhr – 22.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)

Mai bis September  
täglich ab 12.00 Uhr – 18.30 Uhr  
(kleine Karte)  
und ab 18.30 Uhr – 22.00 Uhr  
(Küche bis 21.30 Uhr)