

RESTAURANT

Krautkrämer

Vorspeisen

Marinierte Rote Bete mit Orangenvinaigrette
karamellisierten Walnüssen und Wildkräutern € Dreizehn fünfzig

Carpaccio vom Rind
mit Parmesan, marinierten Oliven, Kressesalat und Fleur de Sel € Fünfzehn

Haus geräucherter Pre-rigor Lachs mit Reibekuchen
Honig-Dijonsenf-Sauce, Sauercreme und Rucola € Sechzehn neunzig

Zwischengerichte und Kleinigkeiten

„Krautkrämer's Brotzeit“

Frisches Dinkelbrot mit kalt geräuchertem Lachsschinken, Eiertatar
Gewürzgurke, Tomaten und Kartoffel-Radieschen Salat kleine Portion € Neun fünfzig
große Portion € Fünfzehn fünfzig

Teigtaschen mit Spinat-Schalottenfüllung
an Ragout von Rübchen mit eigenem Sud € Zwölf fünfzig
(Dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebende Gäste geeignet)

„Tagliarini Negro“ mit Basilikum-Pesto
getrockneten Tomaten und Flusskrebsschwänzen € Vierzehn neunzig

Unsere „Welcome To The Premier Life.“[®] - Empfehlung unseres Küchenchefs:

„Krautkrämer's Wild Boar Burger“
160g Wildschwein Patty im Black Bun, mit Cheddar Käse, Cranberry Jam,
Rotkraut, Gewürzgurke und Wildschweinschinken
dazu Süßkartoffel-Pommes Frites und süßem Schalotten-Senf-Dipp € Neunzehn neunzig

Salate

Kleiner gemischter Vorspeisensalat
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Croûtons € Sechs fünfzig

Beluga-Linsen Salat mit Wurzelgemüse an Papaya-Mango-Chutney,
Wildkräutern und einer Hippe aus Brickteig € Acht neunzig
(Dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebende Gäste geeignet)

Herbstlicher Blattsalat
mit Brombeer-Vinaigrette, eingelegten Birnenspalten, Croutons,
gebratener Hähnchenbrust und Kürbiskernen € Vierzehn fünfzig
Für unsere vegetarisch lebenden Gäste servieren ohne Hähnchenbrust € Zehn fünfzig

Suppen

Consommé von der Maispoularde mit Zitronengras
und Gemüsemaultaschen € Sechs achtzig

Hokkaido Kürbiscremesüppchen
mit Apfel und Ingwer Aromen, Koriander € Sieben
(Dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebende Gäste geeignet)

Cremesüppchen von Krustentieren mit Flusskrebsschwänzen € Sieben neunzig

RESTAURANT

Krautkrämer

Fisch

*Gebratenes Filet von der Dorade mit Fischjus
Speckerbsen und Kartoffelmousseline*

€ Vierundzwanzig fünfzig

*Filet vom Steinbutt mit Beurre blanc
Herbsttrompeten und gebratener Gemüsepolenta*

€ Siebenundzwanzig neunzig

Fleisch

*Gebackenes Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln und buntem Beilagensalat*

€ Neunzehn neunzig

*Geschmorte Rinderbäckchen mit eigener Sauce
Wurzelgemüse und Zwiebel-Schupfnudeln*

€ Dreiundzwanzig neunzig

*Duett vom Stubenküken mit Traubensauce
serviert mit grünem Gemüse und Süßkartoffel-Stampf*

€ Vierundzwanzig neunzig

*Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein
mit Cognac-Karamellsauce, sautiertem Wirsing
und Maronen-Kartoffelsoufflé*

€ Siebenundzwanzig neunzig

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

*Tarte von der Pflaume mit Karamellsauce
Portwein-Coulis und Haselnusseis*

€ Sieben fünfzig

*Milles feuilles "à la Tiramisu"
mit Sorbet und Kompott von Kirschen*

€ Acht

*Terrine von zweierlei Valrhona-Schokolade
mit Birnensorbet und Minz-Limetten-Shot*

€ Acht fünfzig

*Für unsere vegan lebenden Gäste haben wir Eiscreme von der
Manufaktur Gourmet Eis aus Harsewinkel – im Portionsbecher à 150g:
Zitrone-Limette-Minze, Salted Caramel, Erdbeere Vita und Pistazie Vita je Sorte à € Drei fünfzig*

*Käseauswahl von der Hafenkäserei Münster
mit Portweifeige und Preiselbeer-Orangen Chutney
(Nicht kombinierbar mit der normalen Käseauswahl)*

*kleine Portion € Zehn neunzig
große Portion € Fünfzehn neunzig*

*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 – 17.30 Uhr (kleine Karte)
und ab 18.30 Uhr – 22.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)*