

# 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

Marinierter Thunfisch mit Ingwer- und Korianderaromen, Sealgensalat,  
gebackenem Sushi-Reis-Bällchen und Passionsfrucht-Shot € 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

Gebackene Süßkartoffel-Frühlingsrolle mit Gemüsejus,  
Austernpilzen und Wirsing € 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.“<sup>®</sup> - 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)

Winterlicher Blattsalat  
mit Orangen-Kardamom-Dressing,  
schwarzen Walnüssen und geräucherter Entenbrust € Vierzehn fünfzig  
Für unsere vegetarisch lebenden Gäste servieren ohne Entenbrust € 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

*Gebratener Rehrücken mit Cranberrysauce  
serviert mit Uhrkarotten und Süßkartoffelkrokette*

€ Sechszwanzig 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

*Crème Brûlée von der Tonka Bohne  
mit Chutney von der Zwetschge 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)*