



Was die Liebe für die Seele ist, das ist der Appetit für den Leib. Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaften dirigiert. Essen, Lieben, Singen, Verdauen sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.
Gioacchino Antonio Rossini (1792 - 1868), italienischer Komponist

Restaurant
Seehotel Krautkrämer

Kuchen und Torten von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Hausgebackener Obstkuchen

€ Zwei achtzig

Täglich wechselnd, bieten wir folgende Kuchenauswahl an:

Kirsch-Streuselkuchen, Zwetschgen-Streuselkuchen,
Käsekuchen, Apfelkuchen, Zitronen-Tarte, Waldfrucht-Tarte,
Karottenkuchen, Aprikosen- Makronen- Kuchen, Apfel- Makronen- Kuchen

Hausgemachte Sahnetorte

€ Drei zwanzig

Täglich wechselnd, bieten wir folgende Tortenauswahl an:

Käse-Sahne-Torte, Schokoladen-Torte, Tiramisu-Torte,
Landbackhaus Erdbeertorte, Sachertorte, Stachelbeer- Baiser- Torte,
Schwarzwälder- Kirsch- Torte, Schokoladen- Nuss- Tarte, Hagebutten-Nuss-Torte,
Ricotta-Pfirsich-Torte, Eierlikör-Torte

dazu Portion frisch geschlagene Sahne

€ Ein

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unser aktuelles Kuchenangebot bzw. zeigt Ihnen auch gerne unser Kuchenbüffet in der Diele.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant „Krautkrämer“

Oktober bis April

mittags geschlossen (außer Weihnachten und Ostern)

täglich ab 18.30 Uhr – 22.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)

Mai bis September

Montag bis Samstag ab 12.00 Uhr – 17.30 Uhr (kleine Karte)

Und täglich ab 18.30 Uhr – 22.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)

Unsere Abendkarte von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Vorspeisen

Mozzarella di Buffalo mit Tomaten-Melonen-Sugo, Ciabatta Chip und Bresaola Schinken	€ Dreizehn fünfzig
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, marinierten Artischocken, Fleur de Sel und Rucola	€ Sechzehn fünfzig
Gebratene Jakobsmuscheln an Algensalat Kürbis-Chutney und Sauerrahmsauce	€ Vierzehn neunzig

Zwischengerichte und Kleinigkeiten

„Brotzeit“ Geröstetes Bauernbrot mit Avocadocrème, Gouda, Tomaten und Rucola dazu marinierte Oliven in Basilikum-Olivenöl	kleine Portion	€ Neun fünfzig
	große Portion	€ Fünfzehn fünfzig
Gebratene Rote Bete-Maultaschen mit Meerrettich, an Kohlrabi-Rahmgemüse und Shitake-Pilzen (dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebenden Gäste geeignet)		€ Zwölf zwanzig
Fettuccine an Bärlauchpesto mit Cherry Tomaten und gebratenen Garnelen		€ Vierzehn neunzig

Unsere „Welcome to The Premier Life.“[®] - Empfehlung:

„Krautkrämer's Classic Burger“ 200g Beef im Spicery Bun mit BBQ-Dip Romana Salat, Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln und Bacon dazu Steakhouse Pommes frites mit Chili-Mayonnaise	€ Neunzehn fünfzig
dazu empfehlen wir Ihnen ein „Progusta“ Craft Bier frisch vom Fass	€ Vier fünfzig / 0,3 l

Salate

Kleiner gemischter Vorspeisensalat
aus Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Croûtons € Sechs fünfzig

Wildkräutersalat mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Pinienkernen und Sahne-Limettendressing
(dieses Gericht ist auch für unsere
vegan lebende Gäste geeignet) € Zwölf fünfzig

Bunter Frühlingssalat mit Balsamico Dressing, Croûtons
und Mozzarella-Kugeln € Zehn fünfzig

Suppen

Bärlauchsüppchen mit Eismeershrimps € Sieben zwanzig

Consommé vom Rind
mit feinem Gemüse, Markklößchen
und Eierstich € Fünf neunzig

Karottencremesüppchen
mit Ingwer und Apfel aromatisiert
(dieses Gericht ist auch für unsere
vegan lebenden Gäste geeignet) € Sieben

Fisch

Tranchen vom Lachs mit Safransauce,
Zucchini-gemüse und Trüffelkartoffeln

€ Dreiundzwanzig sechzig

Auf der Haut gebratenes Filet vom Ems Zander
mit Maisschaum, gegrillter Paprika und Bärlauch-Risotto

€ Einundzwanzigachtzig

Fleisch

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln
und kleiner bunter Salatbeilage

€ Neunzehn neunzig

Geschmorte Lammkeule an eigener Sauce
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

€ Dreiundzwanzigachtzig

Suprême vom Schwarzfederhuhn an Trauben-Sherrysauce,
Spitzkohl und Kartoffel-Ingwer-Krapfen

€ Zweiundzwanzig neunzig

Filet vom Rind mit fruchtiger Pfeffersauce,
grünem Spargel und Brickteig mit Pilzfüllung

€ Achtundzwanzig 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
- Mousse von weißer Schokolade im Crêpemantel mit
Erdbeer-Minz-Salat und Kaffeesauce € Acht fünfzig
- Mascaronemousse an Rhabarberkompott, Erdbeer-Coulis
und Schokoladencrumble € Sieben achtzig
- Joghurt-Zitronen-Parfait mit Crunch, Himbeersauce
und Apfelkompott € Neun
- Käse von der Hafenkäserei Münster
Portweinfeige und Preiselbeer-Orangen-Chutney
kleine Portion € Zehn fünfzig
große Portion € Fünfzehn neunzig

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

Getränkekarte



*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er
zurücklässt, ist bleibend.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

Warme Getränke

Kännchen Kaffee		€ Vier zwanzig	
Tasse Kaffee Crème		€ Zwei achzig	
Espresso		€ Zwei fünfzig	
Espresso, doppelt		€ Fünf	
Cappuccino		€ Drei sechzig	Latte
Macchiato		€ Drei neunzig	Große
Tasse Milchkaffee		€ Drei neunzig	Kännchen
Hag		€ Vier zwanzig	Kännchen
Schokolade	€ Vier		mit Sahne
	€ Vier sechzig		Glas Ronnefeldt Tee
	€ Zwei fünfzig		Kännchen Ronnefeldt Tee
	€ Vier fünfzig		

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Ronnefeldt Teekarte

Kalte Getränke

Selters Classic	0,25 l / 0,75l	€ Drei zwanzig/ Sechs fünfzig	
Selters Leicht	0,25 l / 0,75l	€ Drei zwanzig/ Sechs fünfzig	
Selters Naturell	0,25 l / 0,75l	€ Drei zwanzig/ Sechs fünfzig	
Selters Apfelschorle	0,20 l / 0,40l	€ Zwei achtzig/ Vier fünfzig	
Coca Cola* / Cola light*	0,20l	€ Zwei neunzig	Fanta* /
Sprite	0,20l	€ Zwei neunzig	Schweppes**
	0,20l	€ Drei fünfzig	Tonic Water,
Bitter Lemon, Ginger Ale			Tomatensaft
	0,20l	€ Drei zwanzig	Fruchtsäfte
	0,20l	€ Drei fünfzig	Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft,
			Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Kirschsafft
			Maracujasaft, Ananassaft, Bananensaft
			und Mangosaft
			Unsere
Säfte als Schorle	0,20l / 0,4l	€ Zwei achtzig/ Vier fünfzig	Bionade
Holunder	0,33l	€ Drei fünfzig	

Bier vom Fass

Brinkhoff's No. 1	0,3 l / 0,5l	€ Drei sechzig/ € Fünf
Jever Pils	0,3 l / 0,5l	€ Drei sechzig/ € Fünf
Progusta (Craft Bier)	0,3l	€ Vier fünfzig

Flaschenbier

Schlösser Alt	0,33l	€ Drei sechzig
Jever fun alkoholfrei	0,33l	€ Drei sechzig
Hövels Original	0,50l	€ Fünf
Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb, Dunkel oder Kristall	0,50l	€ Vier achzig
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	€ Vier achzig
Schöffelhofer Grapefruit-Weizen	0,33l	€ Drei fünfzig

* mit Farbstoff und/oder koffeinhaltig

** mit Farbstoff und chininhaltig

Aperitif

Sherry Sandeman dry	5 cl	€ Fünf	Sherry
Sandeman medium dry	5 cl	€ Fünf	
Krautkrämer „Bro-Secco“ – weiß oder rosé	0,1 l	€ Fünf fünfzig	
Glas Sekt	0,1 l	€ Sieben fünfzig	
Portwein weiß, trocken	5 cl	€ Fünf	Portwein
rot, 10 Jahre alt	5 cl	€ Sieben fünfzig	
Martini rot oder weiß	5 cl	€ Sechs fünfzig	Noilly
Prat	5 cl	€ Sechs fünfzig	
Pernod	4 cl	€ Sechs fünfzig	
Campari	4 cl	€ Sechs fünfzig	
Campari Orangensaft	4 cl	€ Sieben fünfzig	
Glas Kir	0,1 l	€ Acht	Glas
Kir Royal	0,1 l	€ Zwölf	
Glas Champagner Brut Excellence	0,1 l	€ Zwölf	
Münsterländer Aperitif mit Sekt	0,1 l	€ Acht fünfzig	

Unsere Weine im offenen Ausschank

WEISSWEIN

2015 Finesse Riesling feinherb, 0,20l
Weingut Albert Kallfelz
Zell-Merl / Mosel
€ Sieben sechzig

2016 Riesling, trocken, 0,20l
Weingut Albert Kallfelz
Zell-Merl/Mosel
€ Sechs neunzig

2016 Sauvignon blanc Touraine, 0,20l
Domaine Octavie
Frankreich
€ Sieben neunzig

2017 Weißburgunder, trocken, 0,20l
Weingut Gies-Düppel
Pfalz
€ Sechs neunzig

2016 Trittenheimer Apotheke, 0,20l
Riesling Spätlese Ahr
Weingut Brogsitter
€ Sieben neunzig

ROSÉWEIN

2014 Spätburgunder Rosé, 0,20l
Weingut Brogsitter, trocken
€ Sieben neunzig

ROTWEIN

2014 Spätburgunder, trocken, 0,20 l
Weingut Gies-Düppel
Pfalz
€ Sechs neunzig

2015 Aliotto Toscana, 0,20l
Tenuta Podernovo
Italien
€ Sieben neunzig

2014 Côtes du Rhône, 0.20l
Etienne Guigal
Frankreich
€ Sieben neunzig

2014 Stone Barn Zinfandel
Delicato, Family Vineyards
Kalifornien
€ Sieben neunzig

Digestif

Remy Martin	2 cl	€	Vier fünfundzwanzig
Martell VSOP	2 cl	€	Vier fünfundzwanzig
Hennessy V.S.	2 cl	€	Vier fünfundzwanzig
Hennessy XO	2 cl	€	Zwölf
des Ducs VSOP			Clés Armagnac
	2 cl	€	Vier fünfundzwanzig Carlos I
	2 cl	€	Vier fünfundzwanzig Grand Duque d'Alba
	2 cl	€	Vier fünfundzwanzig Cardinal Mendoza
	2 cl	€	Vier fünfzig Grappa il Chardonnay, Nonino Distillatori
	2 cl	€	Fünf Grappa il Prosecco, Nonino Distillatori
	2 cl	€	Fünf fünfzig

Obstbrände von den Gebrüdern Ziegler

Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	€	Neun
Ziegler Schlehenbrand	2 cl	€	Neun
Ziegler Williams	2 cl	€	Neun
Ziegler No. 1 Wildkirsch	2 cl	€	Neun

Gerne bieten wir Ihnen weitere Digestifs in unserer Bar an.