

## Vorspeisen

Lauch-Speck Tarte mit Tomaten-Sugo  
Tupfer Kräuter-Sauerrahm

€ Neun fünfzig

Carpaccio vom Rind mit Parmesan  
marinierte Oliven, Kresse-Salat und Fleur de Sel

€ Sechszehn fünfzig

Geräucherte Forellenfilets an Meerrettich-Kresse-Creme  
Gurken und Radieschen, serviert mit Pumpernickel

€ Vierzehn fünfzig

## Zwischengerichte und Kleinigkeiten

Gebackener Flammkuchen mit Kräuter-Saitlingen  
rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, Rucola und Thymian-Sauerrahm

€ Zehn neunzig

Brick-Teig-Gemüserolle an Pak Choi und Karotten-Currysauce  
(dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebenden Gäste geeignet)

€ Elf fünfzig

Blutwurst „Boudin Noir“ mit Himmel und Erde  
eigener Jus und gebackenen Zwiebeln

€ Vierzehn fünfzig

Unsere „Welcome To The Premier Life.“<sup>®</sup> - Empfehlung unseres Küchenchefs:

„Krautkrämer's Premium Burger“  
200g Beef im Ciabatta Bun mit Cheddar Cheese  
Tomate, Rucola und karamellisierte, rote Zwiebeln  
Steakhouse Pommes Frites und Sour Creme

€ Neunzehn neunzig

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

€ Vier fünfzig / 0,3l

## Salate

Kleiner gemischter Vorspeisensalat  
Blattsalate, Tomaten, Gurken und Croûtons

€ Sechs fünfzig

Mediterraner Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten, eingelegter Zucchini  
Pinienkernen und Limetten-Basilikum-Vinaigrette  
(dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebende Gäste geeignet)

€ Vierzehn fünfzig

Bunter Blattsalat mit Croûtons und marinierten Birnen  
Orangen-Kardamom-Vinaigrette

€ Zehn fünfzig

gerne auch mit geräucherter Entenbrust

€ Vierzehn neunzig

## Suppen

Consommé mit Maultaschen und feinem Gemüse

€ Fünf fünfzig

Gelbe Linsencremesuppe, mit Curry und Limette aromatisiert  
(dieses Gericht ist auch für unsere vegan lebenden Gäste geeignet)

€ Fünf neunzig

Überbackenes Zwiebelsüppchen mit Käse-Croûtons

€ Sieben fünfzig

## **Fisch**

Kabeljaufilet mit Petersiliensauce und warmen Linsen-Kartoffel-Gemüsesalat

€ Neunzehn neunzig

Zander-Filet auf der Haut gebraten, mit Rote Beete Jus Romanesco und Bärlauch-Limetten Risotto

€ Dreiundzwanzig fünfzig

## **Fleisch**

Gebackenes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln kleiner, bunter Salat

€ Zweiundzwanzig fünfzig

Geschmorte Lammhaxe in eigener Sauce Bohnen-Mélange und Thymian-Kartoffeln

€ Einundzwanzig neunzig

Maispoularden-Brust mit Nussfüllung an Traubensauce Karotten-Spaghettini

€ Neunzehn fünfzig

Medaillons vom Jungschwein unter der Kräuterkruste Pfeffer-Cognacsauce, buntes Gemüse und gerösteter Kartoffelkuchen

€ Achtzehn 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

Mousse au Chocolat mit Orangenkompott  
Hippe von weißer Schokolade und Haselnusskrokant

€ Acht fünfzig

Kokos-Grieß-Flammerie mit zwei Fruchtsaucen und Karamellchip

€ Sechs neunzig

Passionsfrucht-Gâteau mit „Tres-Leches Macadamia“-Eis  
Nougat-Grand-Maniersauce

€ Sieben fünfzig

Unseren vegan lebenden Gästen empfehlen wir Eiscreme von der Manufaktur Gourmet Eis aus Harsewinkel – im Portionsbecher à 150g:

Zitrone-Limette-Minze

€ Drei fünfzig

Salted Caramel

€ Drei fünfzig

Erdbeere Vita

€ Drei fünfzig

Pistazie Vita

€ Drei fünfzig

Käseauswahl der „Hafenkäserei Münster“

Portweinfeige und Preiselbeer-Orangen Chutney  
(nicht kombinierbar mit der klassischen Käseauswahl)

kleine Portion

€ Zehn fünfzig

große Portion

€ Fünfzehn neunzig

Klassische Käseauswahl von Weich- und Hartkäsen  
frischer Fruchtsenf

kleine Portion

€ Neun fünfzig

große Portion

€ Zwölf 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 und Weihnachten)

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

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