



*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

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| Galantine vom Schwarzfederhuhn<br>mit Stopflebermousse, Portweingelee und Kumquat     |  | € Dreizehn neunzig |
| Rote Bete Carpaccio mit Orangenvinaigrette<br>Ziegenfrischkäsemousse und Wildkräutern |  | € Elf fünfzig      |
| Gebratene Jakobsmuscheln an Algensalat<br>Kürbis-Chutney und Sauerrahmsauce           |  | € Vierzehn neunzig |

### Zwischengerichte und Kleinigkeiten

|   |                                 |                                      |
|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| „Strammer Max“<br>Bauernbrot mit Kernschinken, Spiegelei<br>Gewürzgurke und Kartoffelsalat  | kleine Portion<br>große Portion | € Neun fünfzig<br>€ Fünfzehn fünfzig |
| Ravioli mit gegrilltem Gemüse gefüllt<br>an Tomaten-Basilikum-Sauce und grünem Spargel<br>(dieses Gericht ist auch für unsere<br>vegan lebenden Gäste geeignet) |                                 | € Elf neunzig                        |
| Wildschweinbratwurst mit Pflaumen-Balsamico<br>Kartoffel-Lauch-Stampf und geschmorten Zwiebeln  |                                 | € Vierzehn fünfzig                   |

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

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| „Krautkrämer's Classic Burger“<br>200g Beef im Spicery Bun mit Chipotle Dip<br>Romana Salat, Cheddar Käse, Tomate<br>Roten Zwiebeln und Bacon<br>Dazu Steakhouse Pommes frites mit Wasabi-Mayonnaise |  | € Neunzehn neunzig     |
| dazu empfehlen wir Ihnen ein<br>„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

Feldsalat mit Kartoffel-Dijon-Senfdressing  
Croûtons und Cherrytomaten € Zehn fünfzig

gerne auch mit  
geräuchertem Entenschinken € Vierzehn neunzig

## **Suppen**

Getrüffelte Selleriecremesuppe  
mit gebratener Blutwurst € Sieben zwanzig

Consommé vom Rind  
mit feinen Pfannkuchen-Streifen 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 Pommery-Senfsauce  
an Blattspinat und Fettuccine

€ Einundzwanzig sechzig

Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei  
mit Petersiliensauce Champagner-Rahmkraut  
und Karee Kartoffeln

€ Neunzehn siebzig

## **Fleisch**

Gebackenes Kalbsschnitzel  
mit Bratkartoffeln  
und kleiner bunten Salatbeilage

€ Neunzehn fünfzig

Geschmorte Schweinebäckchen mit Thymianjus  
Karotten, und Kartoffelpüree mit Knoblaucharoma

€ Achtzehn achtzig

Rosa gebratener Rehrücken mit Cranberrysauce  
Rosenkohl und Kartoffel-Pilzkuchen

€ Siebenundzwanzig neunzig

Steak vom Rinderrücken mit Café de Paris Butter  
Keniabohnen und gebackenen Kartoffeln  
Pfeffer-Cognacsauce, buntes Gemüse  
und gerösteter Kartoffelkuchen

€ Vierundzwanzig 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

Cassis Gâteau an Apfel-Ingwer Chutney  
Und weißer Schokoladensauce

€ Acht fünfzig

Gebackener Crêpe mit Orangenkompott gefüllt  
an Mascarpone mousse  
und Karamellchip

€ Sieben achtzig

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Pink Grapefruit-Sorbet  
und einer süßen Hippe

€ Neun

Käse von der Hafenkäserei Münster  
Portweinfeige  
und Preiselbeer-Orangen Chutney  
kleine Portion  
große Portion

€ Zehn fünfzig

€ 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<br>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   |          |
| Kallfelz Riesling Sekt, brut             | 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          |          |
| Gosset Champagner Brut Excellence        | 0,1 l | € Zwölf          |          |
| Louis Roederer Champagner Brut Premier   | 0,1 l | € Vierzehn       |          |
| 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<br>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 Gebrüder Ziegler**

|                          |      |   |       |
|--------------------------|------|---|-------|
| Ziegler Waldhimbeergeist | 2 cl | € | Acht  |
| Ziegler Schlehenbrand    | 2 cl | € | Acht  |
| Ziegler Williams         | 2 cl | € | Neun  |
| Ziegler No. 1 Wildkirsch | 2 cl | € | Zwölf |

## **Obstbrände aus dem Hause Schladerer**

|                  |      |   |              |
|------------------|------|---|--------------|
| Mirabell         | 2 cl | € | Vier fünfzig |
| Zwetschgenwasser | 2 cl | € | Vier fünfzig |
| Williams Birne   | 2 cl | € | Vier fünfzig |
| Kirschwasser     | 2 cl | € | Vier fünfzig |

Gerne bieten wir Ihnen weitere Digestifs in unserer Bar an.