

# Vorspeisen

Tatar vom Rind   Miso Sauce   Sour Crème   Brioche	EUR 17,-
Kohlrabi-Dijon Senf-Suppe <span>vegan</span>	EUR 9,-

# Hauptgänge

Mango-Kokos Curry   Gemüse   Reis <span>vegan</span> wahlweise mit gebratenen Garnelen	EUR 15,- + EUR 9,-
Bunter Blattsalat   Tomate   Gurke   Paprika   Balsamico Dressing wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	EUR 12,- + EUR 6,-
Kalbsbäckchen Schalotten -Sauce   Kartoffelstampf   Pilz-Zwiebel-Gemüse	EUR 27,-
Krautkrämers Wiener Schnitzel French Fries   Beilagensalat	EUR 29,-
Rinderhüftsteak Sous Vide gegart Portwein Jus   Kartoffelstampf   Zuckerschoten	EUR 29,-

# Pfifferlinge & Co.

Flammkuchen <span>vegetarisch</span> Kräutercrème   Pfifferlinge rote Zwiebeln   Paprika   Rucola	EUR 15,-
Tagliarini <span>vegetarisch</span> Pfifferlinge   Kirschtomaten Zitronensauce Pinienkerne   Parmesan	EUR 16,-

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan?  
Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.  
Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

# Aperitif

Sherry Sandeman dry medium dry	5cl EUR 5,10
Winzersekt Kir Royal	0,1l EUR 9,10
Münsterländer Aperitif mit Sekt	0,2l EUR 9,60
Hugo	0,2l EUR 9,10
Aperol Spritz	0,2l EUR 9,10
Lillet Wild Berry	0,2l EUR 9,10
Campari Orange	0,2l EUR 8,60
Portwein red   10 Y	5cl EUR 5,10
Martini blanco   rosso   dry	0,2l EUR 4,60

# Desserts

Lava Cake Passionsfruchtsorbet	EUR 9,-
Zitronentörtchen Cassis Sorbet	EUR 11,-
„Krautkrämer“ Gedeck Espresso Limoncello-Tiramisu	EUR 9,50,-

# Pfifferlinge & Co.

Flammkuchen **vegetarisch**  
Kräutercrème | Pfifferlinge  
rote Zwiebeln | Paprika | Rucola EUR 15,-

Tagliarini **vegetarisch**  
Pfifferlinge | Kirschtomaten  
Zitronensauce  
Pinienkerne | Parmesan EUR 16,-