



Abendkarte von 18:30 bis 21:30 Uhr
dinner menu from 6:30 pm to 9:30 pm

Vorspeisen | *starters*

Kürbissuppe 
pumpkin soup 
EUR 8,-

Cappuccino von der Marone
cappuccino of sweet chestnuts
EUR 9,-

Feldsalat | Kartoffelspeckdressing | gebratene Champignons
lamb's lettuce | potato & bacon dressing | roasted mushrooms
EUR 6,-

Caesar Salad
Salatherzen | Parmesan | gebratene Hähnchenbrust | Croûtons
caesar salad
leaf salad | parmesan | roasted chicken | croûtons
EUR 12,-

Hirschterrine
Preiselbeerschaum | Salatbouquet | marinierte Birne
venison terrine
cranberry spume | salad | marinated pear
EUR 14,-

Hauptgänge | *main courses*

Flammkuchen **Vegetarisch**
Gorgonzola | Birne | Rucola
tarte flambeé **Vegetarian**
gorgonzola | pear | rocket
Euro 15,-

Flammkuchen Elsässer Art
Speck | Zwiebeln
tarte flambeé "Alsatian" style
bacon | onions
EUR 15,-

Kichererbsen-Curry **Vegan**
Kokosmilch | Brokkoli | Reis
chickpea-curry **Vegan**
coconut milk | broccoli | rice
EUR 16,-

Pasta **Vegetarisch**
Kürbis | karamellisierte Kürbiskerne | gratinierter Ziegenkäse
pasta **Vegetarian**
pumpkin | caramelized pumpkin seed | gratinated goat cheese
EUR 17,-

Himmel & Erde
gebratene Blutwurst | Kartoffel-Apfelstampf | Röstzwiebeln | Apfelconfit
heaven & earth
roasted blood sausage | mashed potatoes with apple | roasted onions | apple confit
EUR 17,-

Sepianudeln
gebratene Jakobsmuscheln | Hummerschaumsauce
sepia pasta
roasted scallops | lobster sauce
EUR 23,-

Kalbstaftelspitz
Wurzelgemüsesud | Kräuterkartoffeln | Apfel-Meerrettichschaum
boiled veal fillet
root vegetable brew | herb potatoes | apple & horseradish spume
EUR 22,-

„Mix & Match“

für Ihr Lieblingsgericht | for your favorite dish

stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen
create your favorite dish yourself with side dishes & more

1.

Hauptgänge | main dishes

→Wiener Schnitzel <i>Viennese Schnitzel</i>	EUR 15,-
→Seeteufel Safransauce <i>monk fish saffron sauce</i>	EUR 20,-
→Für zwei Personen: Chateaubriand Cognac-Pfeffersauce <i>for two people: chateaubriand cognac-peppersauce</i>	EUR 55,-
→Rinderfilet Medaillon Kräuterbutter <i>beef fillet medaillon herbed butter</i>	EUR 26,-
→Hirschgulasch Preiselbeersauce <i>deer goulash cranberry sauce</i>	EUR 16,-
→„Krautkrämer Burger“ 200 gr. Beef Cheddar Käse Sesam Bun Mango-Koriander-Salsa <i>„Krautkrämer Burger“</i> 200 gr. beef cheddar cheese sesame bun mango & coriander salsa	EUR 16,-
→gefüllte Hähnchenbrust Gorgonzola Spinat Rieslingsauce <i>stuffed chicken breast gorgonzola spinach rieslingsauce</i>	EUR 16,-

Gemüsebeilagen | vegetables

→Apfelrotkohl <i>red cabbage</i>
→Rosenkohl <i>brussels sprouts</i>
→Rahmwirsing <i>savoy cream</i>
→Gemüsebouquet <i>mixed vegetables</i> je/each EUR 3,50
→Beilagensalat (klein groß) <i>side salad</i> (small large) EUR 5,50 EUR 8,-

2.

Beilagen | side dishes

→Kartoffelklöße <i>potato dumplings</i>
→Pommes Frites <i>French fries</i>
→Bratkartoffeln <i>roasted potatoes</i>
→Semmelknödel <i>bread dumplings</i>
→Haselnussspätzle <i>hazelnut spaetzle</i>
→Süßkartoffelpommes <i>sweet potato fries</i>
→Kartoffelstampf <i>mashed potatoes</i> je/each EUR 4,50

3.

Saucen | sauces

→Cognac-Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>
→Sauce Béarnaise <i>sauce bearnaise</i>
→Balsamicojus <i>balsamicojus</i>
→Kräuterbutter <i>garlic butter</i>
→Rahmsauce <i>cream sauce</i> je/each EUR 3,-

4.

Dessert- & Eiskarte | *dessert & ice cream menu*

Orangencarpaccio
Nougat-Parfait | Karamellsauce
orange carpaccio
nougat-parfait | caramelsauce
EUR 10,-

Schokoladenmousse
Glühweinbirne | Haselnusscrumble
chocolate mousse
mulled wine pear | hazelnutcrumble
EUR 10,-

Winterzauber
Spekulatiuseis | Haselnusseis | Glühweinbeeren
winter magic
speculoos ice cream | hazelnut ice cream | mulled wine berries
EUR 9,-

Käseauswahl
Feigensenf
cheese selection
fig mustard
EUR 14,-

„Krautkrämer“ Gedeck
Espresso | Herrencreme
„Krautkrämer“ plate
espresso | herrencreme
EUR 5,-

Kugel Eis nach Wahl
scoop of ice cream of your choice
EUR 2,-

Madagaskar Vanille | Zartbitterschokolade | Erdbeere | Heidelbeere
Haselnuss | Spekulatius
Zitronensorbet
Madagascar vanilla | dark chocolate | strawberry | blueberry | hazelnut | speculoos
lemon sorbet

Kinderkarte | *kids menu*

Kinder Schnitzel
Karotten | Pommes

kids Schnitzel
carotts | French fries
EUR 9,-

Pasta Bolognese
Parmesan

bolognese pasta
Parmesan
EUR 7,-

Hähnchennuggets in Knusperpanade
Erbsen | Kartoffelpüree

crunchy chicken nuggets
peas | mashed potatoes
EUR 9,-

Fischnuggets
Erbsen | Kartoffelstampf

fish nuggets
peas | mashed potatoes
EUR 8,-

Eiszwerg
Erdbeereis | Vanilleeis | Sahne
Eiswaffel | Gummibärchen

ice dwarf
strawberry ice cream | vanilla ice cream | whipped cream
ice cream waffle | gummy bears
EUR 5,-

Tageskarte von 12:00 bis 17:00 Uhr

lunch menu in the time from 12.00 pm to 5.00 pm

Kürbissuppe *vegan*
pumpkin soup *vegan*

EUR 8,-

Cappuccino von der Marone
cappuccino of sweet chestnuts
EUR 9,-

Feldsalat | Kartoffelspeckdressing | gebratene Champignons
lamb's lettuce | potato & bacon dressing | roasted mushrooms
EUR 6,-

Caesar Salad
Salatherzen | Parmesan | gebratene Hähnchenbrust | Croûtons
caesar salad
leaf salad | parmesan | roasted chicken | croûtons
EUR 12,-

Kichererbsen-Curry *vegan*
Kokosmilch | Brokkoli | Reis
chickpea-curry *vegan*
coconut milk | broccoli | rice
EUR 16,-

Flammkuchen Elsässer Art
Speck | Zwiebeln
tarte flambeé „alsatian“ style
bacon | onions
EUR 15,-

Sepianudeln
gebratene Jakobsmuscheln | Hummerschaumsauce
sepia pasta
roasted scallops | lobster sauce
EUR 23,-

Kalbstaufelspitz
Wurzelgemüsesud | Kräuterkartoffeln | Apfel- Meerrettichschaum
boiled veal fillet
root vegetable stock | herb potatoes | apple & horseradish spume
EUR 22,-

**Schokoladenmousse
Glühweinbirne | Haselnusscrumble**
*chocolate mousse
mulled wine pear | hazelnutcrumble*
EUR 10,-

**Winterzauber
Spekulatiuseis | Haselnusseis | Glühweinbeeren**
*winter magic
speculoo ice cream | hazelnut ice cream | mulled wine berries*
EUR 9,-

Waffel | Puderzucker
waffle | powdered sugar
EUR 3,50

Waffel | heiße Kirschen | Vanilleeis | Sahne
waffle | marinated hot cherries | vanilla ice cream | whipped cream
EUR 6,50

Waffel | heiße Zwetschgen | Vanilleeis | Sahne
waffle | marinated hot plum | vanilla ice cream | whipped cream
EUR 6,50

**Käseauswahl
Feigensenf**
*cheese selection
fig mustard*
EUR 14,-

**Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen
wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.**
*If you have any questions about allergens or additives,
please contact our service staff.*

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

*You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan?
Many meals can be adapted for you.
Our cooks will be glad to give advice.*