

Einführung

Tomatensuppe

kann Spuren von a, b, c, d, e, f, l, m, enthalten

€ 4,50

Hühnerbrühe *a, e, i*

€ 4,50

Krabbensuppe

mit Sahnehaube *b, c, d, e, g, i*

€ 5,50

Cocos-Curry-Suppe *d, f, m*

€ 5,50

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan, Rucola,

Pesto und Knoblauchbrot *d, k*

€ 9,50

Bruschetta

Tomatenragout auf Knoblauchbrot *i, g, d*

€ 5,50

Knoblauchbrot

mit Dip *d, i*

€ 4,00

Krummbeker 6 Taler Gerichte

Die beliebtesten

1986

„Krummbeker Rippchen“

*Magere Schweinerippchen in Sauer gekocht
anschließend angebraten
dazu süß-saure Preiselbeersauce, Speckböhnchen,
Bratkartoffeln, Rote Beete und hauseingelegte Gurken_{g, l}*

1991

„Krummbeker Küstenschmaus“

*Seelachsfilet gedünstet mit Porreestreifen in Rahm
und Sauce Hollandaise überbacken
dazu einen Salatteller der Saison und Salzkartoffeln_{a, b, d, g, i}*

1995

„Mehlbüddel Krummbeker Art“

*Mehlbüddel mit Kochwurst, Kassler, Kasslerbauch
und heiße Kirschsauce_{a, d, g, i}*

jedes Gericht € 12,50

Aus 'm Wasser

Lachs gebraten

*in Sesam paniert, Sauce Choron, Sour Creme, Röstitaler
und Salatteller*

€ 16,50

Hauseingelegte Bratheringe in Sauer

dazu Bratkartoffeln b, g, i

€ 9,50

Milde Holländer Matjes

*mit Preiselbeeren, Meerrettich,
dazu Bohnen und Bratkartoffeln b, d, g*

€ 11,50

Ostseeaal in Sauer

*mit Bratkartoffeln
und Salatteller der Saison b, d, e, g*

€ 25,50

Landgänger

Hausteller vom Rind

*2 kleine Rindersteaks mit Champignons und Zwiebeln
Bratkartoffeln und Salatgarnitur* a, e, g, i, l

€ 18,50

Rumpsteak nach Art des Hauses

von der Holsteiner Färs

mit Champignons und Zwiebeln

Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison a, e, g, i, l

€ 24,50

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert mit Bratkartoffeln und Salat a, e, g, i, l

normale Portion € 13,50

kleine Portion € 11,00

Gerne servieren wir Ihnen das Schnitzel zusätzlich mit:

Rahmchampignons a, d, e, g, i, l *normale Portion € 14,50* *kleine Portion € 12,00*
Zwiebeln und Spiegelei a, e, g, i, l *normale Portion € 15,75* *kleine Portion € 13,00*

Schweinefilet

*mit Rahmchampignons, Spätzle, Bandnudeln oder Bratkartoffeln
dazu Salatteller der Saison*

€ 15,50

Heimisches

Probsteier Katenschinken

auf Vollkornbrot d, i

€ 8,50

mit 2 Spiegeleiern a, d, i

€ 10,50

Portion Sauerfleisch aus magerem Nacken

nach altem Hausrezept gekocht

Bratkartoffeln g, l

€ 10,50

Warme Entenkeule in Sauer „Krummbeker Art“ überbacken

Süß-Saure Preiselbeersauce mit Backobst und Bratkartoffeln g, l

€ 12,50

Jedermanns Liebling

2 Camembert gebacken

mit Preiselbeermeerrettich, Vollkornbrot und Butter a, d, i

€ 7,50

Bauernfrühstück von 3 Eiern

mit gewürfeltem Katenschinken, Bratkartoffeln und Gewürzgurke a, d, e, g, l

€ 8,50

Drei Spiegeleier

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke a, g, e, l

€ 6,50

Große Currywurst

mit Pommes Frites

€ 7,50

Frisch aus dem Garten

Salatteller der Saison a, d, e, g, f

mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing

€ 4,50

Frischer Salat vom Wochenmarkt

mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Brot a, d, e, g, i, f

mit Hausdressing oder Balsamico Dressing

€ 7,50

wahlweise mit

Gebratenen Hähnchenbruststreifen € 8,50

Rumpsteakstreifen € 15,50

Gemüsestrudel

mit Champignonrahmsauce und Salatteller der Saison d, i, e

€ 12,50

Blattspinat

mit Salzkartoffeln, 2 Spiegeleier und Champignonrahmsauce

€ 12,50

ohne Spiegel

€ 10,50

Bandnudeln

mit Tomatensauce und Salatteller der Saison a, d, i

€ 10,50

Alles zum Vernaschen

Schokoküchlein

aus Dunkler und weißer Schokolade

dazu Vanilleeis und Stockseekirschen d, h, k, i

€ 8,50

(dieser Kuchen braucht ca. 20 Minuten für die Zubereitung)

Surprise

Raffinierter Eisgenuss aus zart schmelzender Creme Vanilla in feinem

Amarettinibröseln gerollt, serviert auf Karamellspiegel

€ 2,90

Krummbeker Mehlbündel

mit Stockseekirschen

€ 6,00

Weitere Desserts in unserer Eis Karte!

*Für die Kurzen
bis 12 Jahre*

*Bandnudeln
mit Tomatensauce und Salat ^{a, i, g}*
€ 5,00

*Matrosenteller
Fischstäbchen mit Pommes Frites
und Salat ^{a, b, d, e, g, i}*
€ 5,25

*Goldgräberteller
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
und Salat ^{a, d, e, g, i}*
€ 6,25

*Hühnerteller
1 Spiegelei mit Bratkartoffeln
und Gewürzgurke ^{a,}*
€ 4,00

*Steakteller
Kleines Rindersteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salat ^{a, d, e, g, l}*
€ 7,25

Portion Pommes Frites
€ 3,00

Biere

<i>Holsten Pilsener 0,3l</i>	€ 2,80
<i>Holsten Pilsener 0,5l</i>	€ 4,30
<i>Königs Pilsener 0,3l</i>	€ 2,90
<i>Dithmarscher Naturtrüb 0,3l</i>	€ 3,20
<i>Duckstein Opal 0,3l</i>	€ 3,50
<i>Alsterwasser 0,3l</i>	€ 2,80
<i>Alsterwasser 0,5l</i>	€ 4,30
<i>Jever Pils 0,33l Flasche</i>	€ 2,80
<i>Malzbier 0,33l Flasche</i>	€ 2,80
<i>Erdinger Hell, Urweisse, Dunkel, Alkoholfrei 0,5l Flasche</i>	€ 4,20
<i>Alkoholfreies Bier 0,33l</i>	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

<i>Taunusquelle 0,25l</i>	€ 2,50
<i>Taunusquelle 0,5l</i>	€ 4,50
<i>Taunusquelle 0,75l</i>	€ 6,50
<i>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,2l</i>	€ 2,50
<i>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,4l</i>	€ 4,00
<i>Granini Säfte 0,2l</i>	€ 3,00
<i>(Tomate, Orange, Traube, Johannisbeere, Pfirsich, Kirsche, Rhabarber, Banane, Maracuja, Apfelsaft naturtrüb)</i>	
<i>Saft-Schorlen 0,4l</i>	€ 4,00
<i>Schweppes Bitter Lemon 0,2l</i>	€ 2,50
<i>Schweppes Tonic Water 0,2l</i>	€ 2,50
<i>Schweppes Ginger Ale 0,2l</i>	€ 2,50

Spirituosen

<i>Oldesloer Korn 32 % 2 cl</i>	€ 1,50
<i>Bismarck Doppelkorn 38% 2 cl</i>	€ 2,00
<i>Malteser Aquavit 2 cl</i>	€ 2,20
<i>Aalborgger Jubiläumsaquavit 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Linie Aquavit aus Norwegen 2 cl</i>	€ 3,50
<i>Bommerlunder 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Ramazotti 2 cl</i>	€ 4,50
<i>Averner 2 cl</i>	€ 4,50
<i>Schladerer Williams Birne 2 cl</i>	€ 3,50
<i>Schladerer Himbeergeist 2 cl</i>	€ 3,50
<i>Schladerer Kirschwasser 2 cl</i>	€ 3,50
<i>Ouzo 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Sambuca 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Jägermeister 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Roter Jenever 2 cl</i>	€ 2,00
<i>Asbach 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Baileys auf Eis 2 cl</i>	€ 3,50
<i>Dooleys 2 cl</i>	€ 1,50

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Tasse Kaffee Hag</i>	€ 2,50
<i>Becher Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 2,80
<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,00
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,50
<i>Chociatto (Schokolade mit Espresso)</i>	€ 4,50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei!

Zutaten die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen

a) Eier

b) Fisch

c) Krebstiere

d) Milchprodukte

e) Sellerie

f) Sesamsamen

g) Schwefeldiooxide und Sulphite

h) Erdnüsse

i) glutenhaltiges Getreide

j) Lupine

k) Schalenfrüchte

l) Senf

m) Sojabohnen

n) Weichtiere