

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

*Lachsfilet gedünstet
mit Krabbensauce, Blattspinat
und Salzkartoffeln
€ 15,50*

*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

Schweinelende is(s)t lecker

*Schweinemedallions gefüllt mit Senf und Zwiebeln
Probsteier Senfsauce und Meerrettichschmand
und Lauchbratkartoffeln a, e, d, g, i, l*
€ 14,50

Schweinefilet

*mit Rahmchampignons, Spätzle 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, l
mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing
€ 5,50

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

Alles zum Vernaschen

Schokoküchlein

aus Dunkler und weißer Schokolade, Erdbeere

dazu Vanilleeis und Stockseekirschen d, h, k, i

€ 8,50

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

Verwandlungskünstler

Raffinierter Eisgenuss aus zart schmelzender Creme Vanilla in feinem

Amarettinibröseln gerollt, serviert auf Karamellspiegel

€ 2,50

Krummbeker Mehlbündel

mit Stockseekirschen

€ 6,00

Weitere Desserts in unserer Eis Karte!

*Für die Kurzen
bis 12 Jahre*

*Spätzle
mit Bratensauce ^a
€ 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*