

Einführung

Tomatensuppe mit Sahne ^{d, g}

€ 6,50

Bruschetta

Tomatenragout auf Knoblauchbrot ^{i, g, d}

€ 8,00

Knoblauchbrot

mit Dip ^{d, i}

€ 5,50

Aus 'm Wasser

Lachsfilet gedünstet

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

€ 24,50

Hauseingelegte Bratheringe in Sauer

dazu Bratkartoffeln ^{b, g, i}

€ 13,50

Milde Matjesfilet

mit Preiselbeeren und Meerrettich

dazu Bohnen und Bratkartoffeln ^{b, d, g}

€ 15,50

Ostseeaal in Sauer

mit Bratkartoffeln

und Salatteller der Saison ^{b, d, e, g}

€ 31,50

Landgänger

„Krummbeker Rippchen“

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

€ 16,50

! Dieses Gericht kann nicht umbestellt werden !

Krummbeker Hausteller

2 kleine Rindersteaks a 80 g mit Champignons und Zwiebeln
Bratkartoffeln und Salatgarnitur_{a, e, g, i, l}

€ 23,50

Rumpsteak nach Art des Hauses

von der Holsteiner Färse, 250 g mit kleiner Fettkante
mit Champignons und Zwiebeln

Kräuterbutter, Bratkartoffeln oder Pommes Frites
und Salatteller der Saison_{a, e, g, i, l}

€ 31,50

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Salat_{a, e, g, i, l}

normale Portion € 18,50 kleine Portion € 15,50

Gerne servieren wir Ihnen das Schnitzel zusätzlich mit:

Rahmchampignons_{a, d, e, g, i, l} normale Portion € 19,50 kleine Portion € 17,50
Zwiebeln und Spiegelei_{a, e, g, i, l} normale Portion € 19,50 kleine Portion € 17,50

Schweinefilet

mit Rahmchampignons, Spätzle, Kroketten oder Bratkartoffeln
dazu Salatteller_{a, d, g, i}

€ 20,50

Rinderrouladen

mit Sauce, Rotkohl oder Bohnen und
Salzkartoffeln und Kroketten_{e, g, l, i}

€ 19,50

Heimisches

Portion Sauerfleisch aus magerem Nacken

nach altem Hausrezept gekocht

Bratkartoffeln g, l

€ 15,50

Warme Entenkeule in Sauer „Krummbeker Art“ überbacken

Süß-Saure Preiselbeersauce mit Backobst und Bratkartoffeln g, l

€ 16,50

Jedermanns Liebling

Bauernfrühstück von 3 Eiern

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

€ 13,50

Drei Spiegeleier

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke a, g, e, l

€ 11,50

Große Currywurst

mit Pommes Frites d, e, i, l

€ 10,50

Frisch aus dem Garten

Salatteller der Saison a, d, e, g, f
mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing
€ 6,50

Frischer Salat vom Wochenmarkt
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Brot a, d, e, g, i, f
mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing
€ 12,50

Wahlweise mit

Steakstreifen 80 gr. € 18,50
Steakstreifen 160 gr. € 22,50
Gebratenen Hähnchenbruststreifen € 15,50
Garnelen € 18,50

Inselbratling Original oder Dinkel und Tomate (vegetarisch/vegan)
mit Champignonrahmsauce oder Tomatensauce
und Salatgarnitur e, i, f, d, g € 17,50

Alles zum Vernaschen

Solo

1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne

€ 3,30

Dou

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

€ 5,50

Deine Wahl

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

€ 7,80

Schwedenbecher

2 Kugeln Creme Vanilla mit hausgemachtem Apfelmus
und Eierlikör

€ 8,00

Surprise

Creme Vanilla, in feinen Amarettinibröseln gerollt, serviert auf Karamellspiegel

€ 4,50

Eispresso

Eine Tasse Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl

€ 6,30

Eis Clown

Eine Kugel Eis nach Wahl, mit Sahne und Smarties

€ 3,40

Für die Kurzen

bis 12 Jahre

Spätzle mit
brauner Sauce ^{e, g, i}
€ 5,00

Matrosenteller
Fischstäbchen mit Pommes Frites
und Salat ^{a, b, d, e, g, i}
€ 5,75

Goldgräberteller
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
und Salat ^{a, d, e, g, i}
€ 6,75

Hühnerteller
1 Spiegelei mit Bratkartoffeln
und Gewürzgurke ^{a,}
€ 4,50

Steakteller
Kleines Rindersteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Salat ^{a, d, e, g, f}
€ 7,75

Kartoffelspalten
mit Sourcream ^d
€ 4,00

Portion Pommes Frites
€ 3,00

Bier

<i>Holsten Pilsener 0,3l</i>	€ 3,40
<i>Holsten Pilsener 0,5l</i>	€ 5,00
<i>Jever Pilsener 0,3l</i>	€ 3,40
<i>Dithmarscher naturtrüb 0,3l</i>	€ 3,60
<i>Duckstein 0,3l</i>	€ 3,60
<i>Alsterwasser 0,3l</i>	€ 3,40
<i>Alsterwasser 0,5l</i>	€ 5,00
<i>Vita Malz 0,33l Flasche</i>	€ 3,20
<i>Erdinger Hell, Urweise, Dunkel, Alkoholfrei 0,5l Flasche</i>	€ 5,20
<i>Dithmarscher alkoholfrei 0,33l Flasche</i>	€ 3,40
<i>Jever Fun 0,33l Flasche</i>	€ 3,40

Alkoholfreie Getränke

<i>Taunusquelle 0,25l</i>	€ 2,80
<i>Taunusquelle 0,5l</i>	€ 5,10
<i>Taunusquelle 0,75l</i>	€ 6,90
<i>Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,2l</i>	€ 2,80
<i>Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,4l</i>	€ 4,50
<i>Apfelsaft (Hausgepresst)</i>	€ 3,30
<i>Granini Säfte 0,2l</i>	€ 3,30
<i>(Tomate, Orange, Traube, Johannisbeere, Pfirsich, Kirsche, Rhabarber, Banane, Maracuja, Apfelsaft naturtrüb)</i>	
<i>Saft-Schorlen 0,4l</i>	€ 4,50
<i>Schweppes Bitter Lemon 0,2l</i>	€ 2,80
<i>Schweppes Tonic Water 0,2l</i>	€ 2,80
<i>Schweppes Ginger Ale 0,2l</i>	€ 2,80

Spirituosen

<i>Oldesloer Korn 32 % 2 cl</i>	€ 2,00
<i>Bismarck Doppelkorn 38% 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Malteser Aquavit 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Aalborg Jubiläumsaquavit 2 cl</i>	€ 2,80
<i>Linie Aquavit aus Norwegen 2 cl</i>	€ 3,70
<i>Bommerlunder 2 cl</i>	€ 2,80
<i>Ramazotti 4 cl</i>	€ 4,50
<i>Averner 4 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>	€ 2,80
<i>Sambuca 2 cl</i>	€ 2,80
<i>Jägermeister 2 cl</i>	€ 2,80
<i>Roter Jenever 2 cl</i>	€ 2,50
<i>Asbach 2 cl</i>	€ 3,00
<i>Baileys auf Eis 2 cl</i>	€ 4,50

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,80
<i>Becher Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,10
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,80
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,80
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,80
<i>Chociatto (Schokolade mit Espresso)</i>	€ 3,80

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*