

Aperitif
mit Alkohol

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Wildberry Lillet</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Martini Tonic mit Fiero oder Bianco</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Kukki Cocktails</i>	<i>0,275l</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Caipi, Colada, Wild Passion Fruit, Sex on the Beach, Pink Grapefruit, El President, Wild Berry</i>		

Aperitif
ohne Alkohol

oder auch nur zum so trinken

<i>Pomom Smoothie</i>	<i>0,4l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Caribbean Feeling, Sunshine, Grasshopper, Acai Berry & Co</i>		
<i>Hausgemachte Limonade</i>	<i>0,4l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Passion Fruit, Pink Grapefruit, Aronia Blueberry</i>		

Einführung

Tomatensuppe

mit Sahne d, g,

€ 6,50

Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton d, g, i,

€ 7,50

Carpaccio vom Rind

mit Parmesan, Rucola,

Pesto und Knoblauchbrot d, k,

€ 14,50

Bruschetta

Tomatenragout auf Knoblauchbrot i, g, d

€ 8,00

Büffelmozzarella

mit Tomatenscheiben und Salat d, e,

€ 11,50

Knoblauchbrot

mit Dip d, i

€ 5,50

Krummbeker 6 Taler Gerichte

Die beliebtesten

1986

„Krummbeker Rippchen“

*Schweinerippchen in Sauer gekocht
anschließend angebraten*

*dazu süß-saure Preiselbeersauce, Speckböhnchen,
Bratkartoffeln*, Rote Beete und schlesische Gurken_{g, t}*

1991

„Krummbeker Küstenschmaus“

*Seelachsfilet gedünstet mit Porreestreifen in Rahm
und Sauce Hollandaise überbacken*

dazu Salzkartoffeln und einen Salatteller_{a, b, d, g, i}

1995

„Mehlbüddel Krummbeker Art“

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

jedes Gericht € 16,50

Diese Gerichte sind unveränderbar

Aus 'm Wasser

Pesto-Nudeln

Bandnudeln mit Pesto -Sahne-Sauce und Salatteller ^{b, e, g, i,}
€ 16,50

Wahlweise mit

Garnelen + € 8,00

Gebratenen Ostseelachsstreifen + € 6,00

nicht ganz aus dem Wasser, aber auch lecker dazu:

Steakstreifen 80 gr. + € 6,00

Steakstreifen 160 gr. + € 10,00

Gebratenen Hähnchenbruststreifen + € 4,00

2 Hauseingelegte Bratheringe in Sauer

*dazu Bratkartoffeln** ^{b, g, i}

€ 14,50

Oder 3 Bratheringe in Sauer

€ 17,50

Milde Matjesfilet

mit Preiselbeeren, Meerrettich oder Hausfrauensauce,

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

€ 15,50

Krummbeker Pannfisch

mit körniger Senfsauce, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison* ^{a, b, d, e, g}

€ 26,50

- *Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet*

Landgänger

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
Salatteller der Saison 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 Maronenkruste

auf gebratenen Zwiebeln und Champignons, dazu Sauce Bernaise,
Bratkartoffeln* und Salatteller der Saison d, g, i
€ 22,50

Schweinefilet

mit Rahmchampignons, Spätzle, Kroketten oder Bratkartoffeln*
dazu Salatteller der Saison a, d, g, i
€ 20,50

Rinderrouladen

mit Sauce, Rotkohl oder Bohnen und
Salzkartoffeln und Kroketten e, g, l, i
€ 21,50

- **Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet**

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}

€ 12,50

- *Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet*

Frisch aus dem Garten

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

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

Wahlweise mit

Steakstreifen 80 gr. + € 6,00
Steakstreifen 160 gr. + € 10,00
Gebratenen Hähnchenbruststreifen + € 4,00
Garnelen + € 8,00
Ostseelachsstreifen + € 6,00

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

Krummbek' s vegetarische Currywurst Alternative
Inselbratling Original oder Dinkel und Tomate (vegetarisch/vegan)
mit Currysauce und Pommes frites e, i, g, l
€ 14,50

Alles zum Vernaschen

1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne

€ 3,30

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

€ 5,50

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

€ 7,80

Unsere Sorten:

*Crème Vanilla, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella, Zitronen Sorbet,
Smartis*

Schwedenbecher

*2 Kugeln Crème Vanilla mit hausgemachtem Apfelmus
und Eierlikör*

€ 8,00

Surprise

Crème 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

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Kirschsauce und Crème Vanilla

€ 11,50

Nur solange der Vorrat reicht

Zubereitungszeit ca. 20 min.

Für die Kurzen

bis 12 Jahre

Spätzle mit
brauner Sauce e, g, i
€ 5,50

Matrosenteller
Fischstäbchen mit Pommes Frites
und Salat a, b, d, e, g, i
€ 6,25

Goldgräberteller
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
und Salat a, d, e, g, i
€ 7,25

Hühnerteller
1 Spiegelei mit Bratkartoffeln*
und Gewürzgurke a
€ 5,00

Steakteller
Kleines Rindersteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln* und Salat a, d, e, g, f
€ 9,00

Bandnudeln
mit Tomatensauce oder Pesto-Sahnesauce d, g, i, j, k
€ 6,50

Portion Pommes Frites
€ 3,50

- *Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet*

Bier

<i>Holsten Pilsener 0,3l</i>	€ 3,60
<i>Holsten Pilsener 0,5l</i>	€ 5,50
<i>Jever Pilsener 0,3l</i>	€ 3,60
<i>Dithmarscher naturtrüb 0,3l</i>	€ 3,80
<i>Dithmarscher Bock (Jahreszeitenabhängig)</i>	€ 3,80
<i>Duckstein 0,3l</i>	€ 3,80
<i>Alsterwasser 0,3l</i>	€ 3,60
<i>Alsterwasser 0,5l</i>	€ 5,50
<i>Vita Malz 0,33l Flasche</i>	€ 3,50
<i>Erdinger Hell, Urweise, Dunkel, Alkoholfrei 0,5l Flasche</i>	€ 5,50
<i>Erdinger Helles Lagerbier 0,5l Flasche</i>	€ 5,50
<i>Erdinger Helles Lagerbier Alkoholfrei 0,5l Flasche</i>	€ 5,50
<i>Dithmarscher alkoholfrei 0,33l Flasche</i>	€ 3,60
<i>Jever Fun 0,0 % 0,33 Flasche</i>	€ 3,60
<i>Jever Fun Zitrone 0,33l Flasche</i>	€ 3,60

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

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) Schwefeldioxide und Sulphite

h) Erdnüsse

i) glutenhaltiges Getreide

j) Lupine

k) Schalenfrüchte

l) Senf

m) Sojabohnen

n) Weichtiere