



BÄRLAUCHZEIT

VORSPEISEN DER SAISON

KARTOFFELSUPPE MIT BÄRLAUCHPESTO

cremig, mit Sahne verfeinert

große Portion	6.50
kleine Portion	4.50
+ Speckwürfel	1.50 extra

VEGANES GERICHT DER SAISON

VEGANES BÄRLAUCHCURRY

mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Kokosmilch und Erdnüssen - scharf abgeschmeckt, dazu Fladenbrot

17.50

PASTA

PASTA MIT BÄRLAUCHPESTO UND RINDERFILETSTREIFEN

Bandnudeln von Krümpels Hofladen mit würzigem Bärlauchpest, buntem Gemüse und Rinderfiletstreifen, dazu Parmesan

24.90

PASTA MIT BÄRLAUCHPESTO UND BUNTEM OFENGEMÜSE

Bandnudeln von Krümpels Hofladen mit würzigem Bärlauchpesto und Ofengemüse, dazu Parmesan

21.90

DESSERTS DER SAISON

HEIMATSCHMARRN

mit Pflaumenkompott und gerösteten Mandeln

7.50

POLENTABÄLLCHEN

süß und knusprig, mit Mangopüree und Minzpesto

7.90

**WUSSTET IHR SCHON?
FÜR ALL UNSERE GERICHTE
NUTZEN WIR EIER VON
KRÜMPELS HÜHNERMOBIL!**





KLEINIGKEITEN

LANGOS

Teigfladen, belegt mit Sauerrahm und buntem Gemüse unter frisch geriebenem Gouda

8.50

gebratene Speckwürfel dazu

+ 1.50

KNOBIBÄLLE

Teigbällchen, Knoblauchöl, echter Parmesan, Petersilie

5.00

Kräuterdip dazu

+1.00

SPECIALS

SHAKSHUKA

Versunkene Eier in einer orientalischen Paprika-Tomatensauce, dazu knuspriges Brot

14.90

VEGANE BOWL

Salate, Rote Bete, Couscous, gegrillte Möhrchen, Zucchini, Weißkraut, Tomate, Knusperkerne und Kichererbsendip, bunt angerichtet

15.90

SALATE

HERBSTSALAT

gemischte Blattsalate, Rohkostvielfalt, Schafskäse im Schinkenmantel gebraten, Walnüsse, Lavendelhonigdressing

14.90

GEBACKENER CAMEMBERT

mit kleinem Blattsalat, Rohkostvielfalt, Preiselbeeren und Preiselbeervinaigrette

12.90

ROTE BEETE-SALAT

gemischte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rohkostvielfalt, Walnüssen und Apfel an Ingwer-Orangendressing

17.50

MINIMAHL FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce  4.90

Minischnitzel oder Fisch-Ecken im Teigmantel
dazu Fritten und Möhrchen 6.90

Räuberteller (nimm dir was vom Tischnachbarn) 0.00

Vanilleeis mit Topping ab 1.50





DIE FREUDE DER WAHL - ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HAUPTKOMPONENTEN

BEEFBURGER

REGIONAL

EMPFEHLUNG!

Mit 100 % Rindfleisch vom Hof `Highland Cattle of Castle` in Menslage. Garantiert ganzjährige Weidehaltung und Kälberaufzucht beim Muttertier. mit Salat, hausgemachter Burgersauce, frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln im Briochebrötchen

14.90

als Cheeseburger mit Cheddar

16.90

BURGER FLEISCHLOS



SCHMECKT WIE FLEISCH!

Veganer Patty, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomate, Gurke und Zwiebeln im Briochebrötchen

12.50

als Cheeseburger mit Cheddar

14.50

BURGER VEGETARISCH



hausgemachte bunte Gemüsebulette, Tomate, Salat, Curry-Mangodip, auf Briochebrötchen

11.50

SCHNITZEL

frischer Schweinelachs, paniert in knusprigem Pankomehl

11.50

RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef, gewürzt mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer

ca 250 g Rohgewicht

19.90

ca 350 g Rohgewicht

25.90

BEILAGEN

FRITTEN

3.50

SÜSSKARTOFFELFRITTEN

4.90

RÖSTKARTOFFELN

4.90

mit Speck und Zwiebeln

BEILAGENSALAT

5.90

BUNTES PFANNENGEMÜSE

5.90

SAUCEN, DIPS UND MEHR

CHAMPIGNONRAHM

PAPRIKASAUCE

WHISKEYZWIEBELN

je 3.50

KRÄUTERBUTTER

CURRY-MANGO-DIP

KRÄUTERDIP

KNOBIMAJO

VEGANE MAJO

je 1.00

MAJO, KETCHUP, SENF

je 0.70

