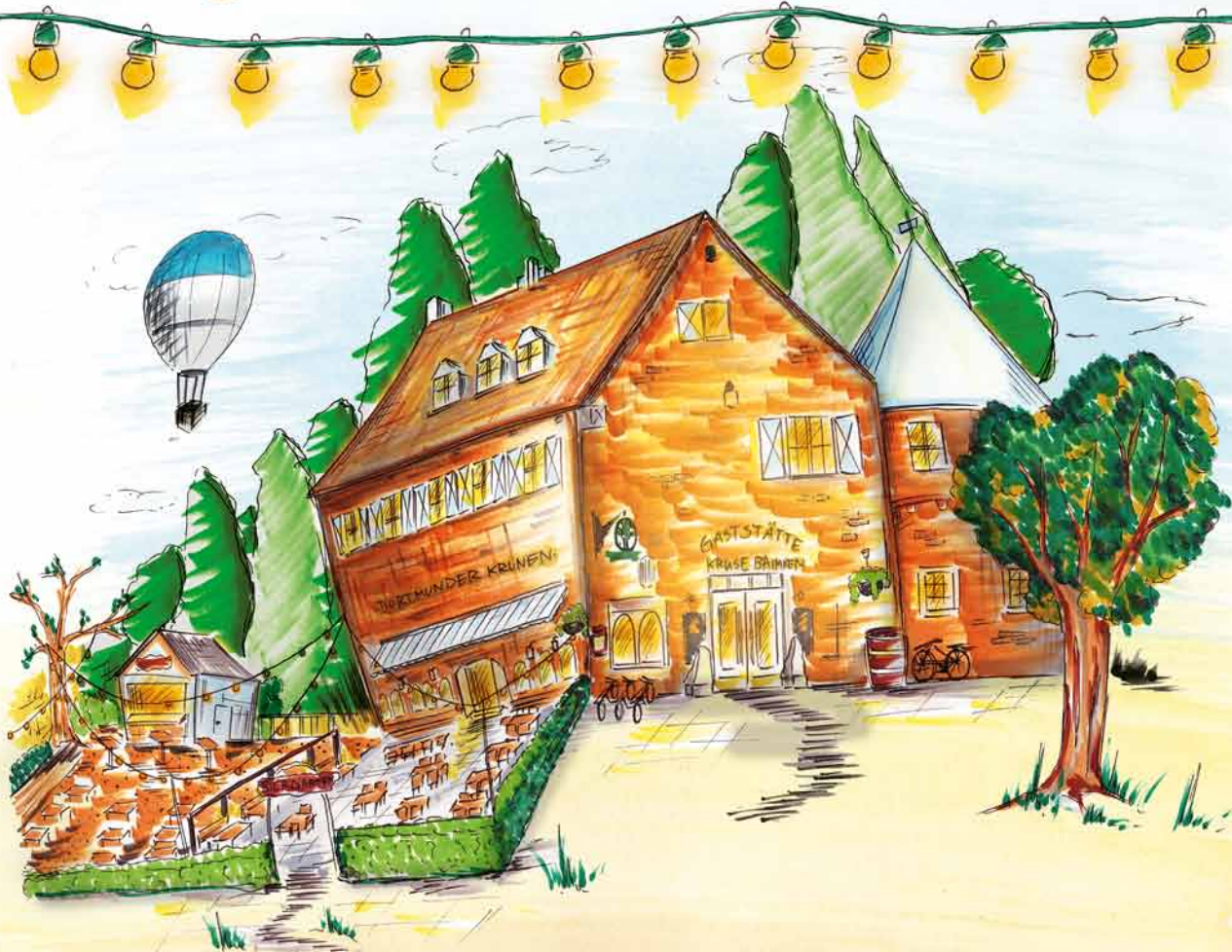




SPEISENKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN
ZWISCHEN AASEE & PROMENADE





Unsere Öffnungszeiten der Küche

Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr – ab 17.00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen durchgehend warme Küche ab 12.00 Uhr

Salate

Variation von marktfrischen Salaten mit Senf-Honig oder Sahnedressing

01 Saisonale Blattsalate, Paprika, Möhren, Schlangengurken, Cherry-Tomaten 9,50 €

wahlweise mit:

02 Oliven und Fetakäse 11,90 €

03 Thunfisch und Zwiebeln 12,90 €

04 Hähnchenbruststreifen und gebratenen Champignons 13,90 €

05 Backkartoffel und Sour Cream „Fitnessteller“ (vegetarisch) 12,90 €

06 Tomatensalat mit Lauchzwiebeln, Burrata (Büffelmozzarella) und Olivenöl- Dressing 11,90 €

07 Bayrischer Wurstsalat 9,50 €

Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette. Ausgenommen zum Fitnessteller.

08 Kleiner gemischter Salat 3,50 €

Kleine Schlemmereien

09 Tagessuppe 4,40 €

Frische Riesenbrezn

10 mit Butter und Salatgarnitur (vegetarisch) 4,20 €

11 mit hausgemachtem Frischkäse und Salatgarnitur (vegetarisch) 5,40 €

12 mit zwei Weißwürstchen und süßem Senf 6,80 €

13 Gebackener Camembert mit Preiselbeerbirne, Baguette und Butter (vegetarisch) 8,90 €

14 Flammkuchen „elsässisch“ mit Speck und Zwiebeln 8,90 €

15 Flammkuchen mit Peperoni und Schafskäse (vegetarisch) 8,90 €

16 6 Nürnberger Rostbratwürstchen mit hausgemachtem Krautsalat, süßem Senf und Baguette 8,90 €



Baguette

mit Frischkäse und Blattsalaten, wahlweise belegt mit:

17 Thunfisch, Zwiebeln und frischen Tomaten 6,90 €

18 gebratenen Roastbeefscheiben und Gürkchen 9,90 €

19 gegrillter Hähnchenbrust, frischen Tomaten und Balsamico Creme 8,90 €

Hausspezialitäten

20 Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat 9,50 €

21 Heringstipp mit Bratkartoffeln 10,50 €

22 Bayrischer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 10,90 €

23 Westfälische Sülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur 9,90 €

24 Rosenkranz (frischer Bratwursting) auf Schwarzwurzelgemüse mit Bratkartoffeln 11,50 €





- | | | |
|----|---|---------|
| 25 | Roastbeef, rosa gebraten (kalt) mit Bratkartoffeln und Remouladensauce | 15,50 € |
| 26 | Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan | 9,50 € |
| 27 | Penne mit pikant gewürztem Marktgemüse und Pesto Rosso, hausgemacht (vegetarisch) | 9,50 € |
| 28 | Rote Beete Risotto mit Kürbiskernöl (vegetarisch) | 8,90 € |
| 29 | Der KRUSE BAIMKEN Grillteller
3 verschiedene Steaks (Hähnchenbrust, Rumpsteak, Schweinerücken) mit frischen Champignons, Sauce béarnaise und Bratkartoffeln | 17,50 € |

Schnitzelspezialitäten

Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln (ausgenommen beim Krüstchen), wahlweise:

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | nach Wiener Art | 11,90 € |
| 31 | mit frischen Champignons in Rahm | 13,50 € |
| 32 | mit Pfefferrahmsauce | 13,50 € |
| 33 | als Westfälisches Krüstchen (kleines Schnitzel mit Spiegelei auf Toast), Salatbeilage | 11,90 € |

Steakspezialitäten

Unsere Rumpsteaks vom Angusrind wiegen ca. 200g und werden serviert mit Baguette und wahlweise:

- | | | |
|----|--|---------|
| 34 | Kräuterbutter | 17,50 € |
| 35 | Pfefferrahmsauce | 19,90 € |
| 36 | frischen gebratenen Champignons und Zwiebeln | 19,90 € |
| 37 | Sauce béarnaise | 19,90 € |

Unsere Beilagen

- | | | |
|----|---|--------|
| 38 | Bratkartoffeln ohne Speck (vegetarisch) | 3,30 € |
| 39 | Folienkartoffel | 3,30 € |
| 40 | Wedges | 3,30 € |
| 41 | Kleiner gemischter Salat | 3,50 € |

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir gerne unsere Nudel- oder Schnitzelgerichte auch als Kinderteller für 6,90 € zu.

Nachspeisen

- | | | |
|----|--|--------|
| 42 | Herrencreme | 4,50 € |
| 43 | Gemischtes Eis mit Sahne | 4,50 € |
| 44 | Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis | 4,50 € |
| 45 | Walnusseis, Krokant mit Karamellsauce und Sahne | 4,80 € |



Hinweise auf allergene Zutaten und sonstige Zusatzstoffe in den Speisen und Getränken finden Sie in einer gesonderten Anlage zu den Karten, die Sie bei unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen zur Einsicht anfordern können.

Lieber Gast des KRUSE BAIMKEN, an dieser Stelle möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, Ihr ganz privates Fest in unseren Räumlichkeiten feiern zu können. Nähere Informationen geben unsere Mitarbeiter gerne. Bitte sprechen Sie uns an!



GETRÄNKE

Gerstensäfte

Kronen Pils	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	3,90 €
Kronen Export	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	3,90 €
Hövels Bitterbier	0,30 l	3,20 €
	0,40 l	4,20 €
Radeberger Pils	0,30 l	3,20 €
	0,40 l	4,20 €
Altbier	0,25 l	2,60 €
	0,40 l	4,10 €
Alt-Schuss (mit Himbeersaft)	0,25 l	2,90 €
	0,40 l	4,40 €
Altbierbowle (mit Pfirsichen)	0,40 l	4,50 €
Alster	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	3,90 €
Büble Bayrisch Hell	0,50 l	3,90 €
Büble Weizen	0,50 l	4,20 €
Büble Weizen (alkoholfrei)	0,50 l	4,20 €
Weizen mit Banane	0,50 l	4,30 €
Weizen mit Grapefruit	0,33 l	3,00 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	2,90 €
Flasche Malzbier	0,33 l	2,90 €

Unser Weinkeller präsentiert

von der Winzer Genossenschaft aus Baden

Bischoffinger Rivaner, trocken 0,20 l 4,20 €

von Thomas Pfaffmann aus der Pfalz

Village Blanc (fein-fruchtiger Cuvée aus hellen Burgunder-Trauben) 0,20 l 4,90 €

Grauer Burgunder, trocken (dynamisch-lebendiger Pinot Grigio) 0,20 l 5,50 €

Weißer Burgunder, trocken (der ausgeglichene Pinot blanc) 0,20 l 5,50 €

Weinschorle 0,20 l 3,50 €

Dornfelder, trocken (kirsch-fruchtiger Rotwein) 0,20 l 5,20 €

Spätburgunder (leicht - geschmackvoll und harmonisch) 0,20 l 5,80 €

Village Rouge aus Weinbergen des PAN, der Rotwein bei Tisch 0,20 l 4,90 €

Village Rosé (ganz einfach nur geschmackvoll!) 0,20 l 4,90 €

Alkoholfreies

Mineralwasser classic oder still 0,25 l 2,30 €
0,75 l 5,50 €

Pepsi, Light, Mirinda (Orange), 7 Up (Zitrone), Regina 0,30 l 2,90 €
0,40 l 3,90 €

Schweppes: Ale, Tonic, Lemon 0,20 l 2,80 €

KiBa 0,20 l 2,20 €

Orange 0,20 l 2,40 €

Apfel 0,20 l 2,20 €

Rhabarber 0,20 l 2,20 €

Maracuja 0,20 l 2,20 €

Alle Säfte auch als Schorle 0,20 l 2,20 €
0,40 l 4,40 €

Bionade mit Holundergeschmack 0,33 l 3,00 €

Spirituosen

Korn, Wacholder	2 cl	1,30 €
Saurer Paul	2 cl	1,30 €
Wodka	2 cl	2,30 €
Korn-Schuss, Bessengenever	2 cl	1,60 €
Eversbusch, Doppelwacholder	2 cl	2,30 €
Malteser	2 cl	2,30 €
Jubiläums-, o. Linie-Aquavit	2 cl	2,30 €
Tequila weiß oder braun	2 cl	2,30 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Asbach Uralt	2 cl	2,30 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €
Ouzo	2 cl	2,40 €
Grappa	2 cl	3,20 €
Mirabelle Brand	2 cl	3,10 €
Williamsbirne	2 cl	3,10 €
Sambuca weiß	2 cl	2,60 €
Havanna Club Rum	2 cl	2,60 €
Campari	2 cl	2,60 €
Bacardi	2 cl	2,60 €
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,60 €
Bourbon Jim Beam	2 cl	2,60 €
Scotch Johnnie Walker	2 cl	2,60 €
Jack Daniel's	2 cl	2,60 €
Southern Comfort	2 cl	2,60 €
Sasse Lagerkorn a. d. Barriquefass	2 cl	2,90 €

Als erster und einziger Kornbrand in Deutschland solange im Eichenholzfass gereift, dass er das Prädikat „Very Old Superior Pale“ tragen darf. Premium Whisky aus dem Münsterland

Alle auch als Longdrink 4 cl 5,70 €
Bailey's mit Sahne 4 cl 4,70 €

Sprizz
Wein-Soda-Aperol-Eis 0,20 l 4,50 €

Amérie
Münsterländer Aperitif (Himbeergeist) mit Sekt 0,20 l 5,90 €

Sekt

Hausmarke 0,75 l 16,50 €
Piccolo 4,50 €

Warme Getränke

Kaffee aus dem Pott	2,50 €
Espresso einfach / doppelt	2,30 € / 4,00 €
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	2,80 €
Kakao aus dem Pott	2,50 €
Tee aus dem Glas (Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Rooibos)	2,50 €
Irish Coffee	4,30 €

