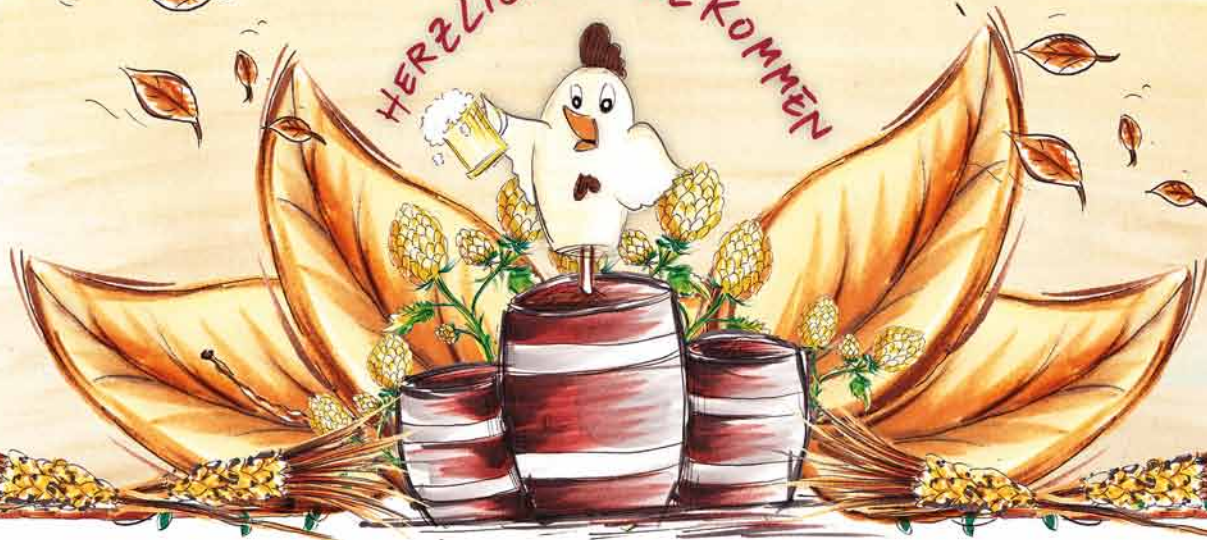




# SPEISENKUARTE



HERZLICH WILLKOMMEN





## Salate

Variation von frischen Salaten mit Senf-Honig oder Sahnedressing

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

### wahlweise mit:

02 geschmorten Cherry- Tomaten, Oliven und Parmesanspänen 12,90 €

03 Hähnchenbruststreifen und gebratenen Champignons 12,90 €

04 Thunfisch, Ei und Zwiebeln 12,90 €

05 Roastbeefscheiben, rosa gebraten 13,50 €

**Zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette.**

06 Kleiner Beilagensalat 3,80 €

## Nudelgerichte

07 Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan 9,50 €

08 Penne mit pikant gewürztem Marktgemüse und Pesto Rosso 9,50 €

## Kleine Gerichte

09 Tagessuppe 4,30 €

Frische Riesenbrezn

10 mit Butter und Salatgarnitur 4,20 €

11 mit hausgemachtem Frischkäse und Salatgarnitur 5,40 €

12 Westfälisches Krüstchen (kleines Schnitzel mit Spiegelei, Salatbeilage und Toast) 11,90 €

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

14 Gebakener Camembert mit Preiselbeerbirne, Baguette und Butter 8,90 €

15 6 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit süßem Senf und Bratkartoffeln 11,90 €



## Hauptgerichte

16 Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat 9,50 €

17 Heringstipp mit Bratkartoffeln 8,50 €

18 Westfälische Sülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur 8,90 €

19 Rosenkranz (frischer Bratwursting) auf Rahmkohlrabi mit Bratkartoffeln 11,50 €

20 Roastbeef, rosa gebraten (kalt) mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Salat 15,90 €

21 Rinderroulade gefüllt mit Gürkchen, Zwiebeln und Speck dazu Rotkohl und Semmelknödel 15,90 €






## APPETIT

### Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat, wahlweise:

22	nach Wiener Art	12,50 €
23	mit frischen Champignons in Rahm	13,50 €
24	mit Pfefferrahmsauce	13,50 €
25	Der KRUSE BAIMKEN Grillteller 3 verschiedene Steaks (Hähnchenbrust, Rumpsteak, Schweinerückensteak) mit frischen Champignons, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln und Salat	16,90 €

### Unsere Rumpsteaks vom Angusrind wiegen 200g, werden englisch / medium / well done gebraten und serviert mit:

26	Kräuterbutter	17,50 €
27	Pfefferrahmsauce	18,90 €
28	frischen gebratenen Champignons und Zwiebeln	18,90 €
29	Sauce béarnaise	18,90 €

### Zu den Steaks reichen wir einen gemischten Salat und wahlweise:

30	Bratkartoffeln	3,30 €
31	Kroketten	3,30 €
32	Wedges	3,30 €

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

## Dessert

33	Herrencreme	4,50 €
34	Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
35	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4,50 €
36	Walnusseis, Krokant mit Amaretto 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!



### Unsere Öffnungszeiten der Küche

Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr – ab 17.30 Uhr  
Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche ab 12.00 Uhr



# GETRÄNKE

## Gerstensäfte

Kronen Pils	0,25 l	2,40 €
	0,40 l	3,80 €
Kronen Export	0,25 l	2,40 €
	0,40 l	3,80 €
Hövels Bitterbier	0,30 l	3,10 €
	0,40 l	4,10 €
Radeberger Pils	0,30 l	3,10 €
	0,40 l	4,10 €
Altbier	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Alt-Schuss (mit Himbeersaft)	0,25 l	2,80 €
	0,40 l	4,30 €
Alster	0,25 l	2,40 €
	0,40 l	3,80 €
Büble Bayrisch Hell	0,50 l	3,80 €
Büble Weizen	0,50 l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen (alkoholfrei)	0,50 l	3,90 €
Weizen mit Banane	0,50 l	4,10 €
Weizen mit Grapefruit	0,33 l	2,90 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	2,70 €
Flasche Malzbier	0,33 l	2,70 €

## Unser Weinkeller präsentiert

von der Winzer Genossenschaft aus Baden

**Bischoffinger Rivaner**, trocken 0,20 l 4,00 €

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 3,00 €

**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	2,80 €
Schweppes: Ale, Tonic, Lemon	0,20 l	2,60 €
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 €
Kaffka	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 €
Kleiner Feigling	2 cl	2,30 €
Underberg	2 cl	2,30 €
Asbach Uralt	2 cl	2,30 €
Remy Martin	2 cl	3,60 €
Amaretto	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 €
Sasse Lagerkorn a. d. Barriquefass	2 cl	2,90 €
Sambuca weiß	2 cl	2,60 €
Campari	2 cl	2,60 €
Pernod	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 €
<b>Alle auch als Longdrink</b>	4 cl	5,70 €
Bailey's mit Sahne	4 cl	4,70 €
Sprizz		
(Wein-Soda-Aperol-Eis)	0,20 l	4,50 €
Münsterländer Aperitif mit Sekt	0,20 l	5,90 €

## Sekt

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

## Warme Getränke

Kaffee aus dem Hot Pot	2,30 €
Espresso einfach / doppelt	2,20 € / 4,00 €
Milchkaffee, Cappuccino,	
Latte Macchiato	2,50 €
Kakao aus dem Hot Pot	2,30 €
Tee aus dem Glas (Schwarz, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Rooibos)	2,30 €
Glühwein	3,00 €
Glühwein mit Schuss	3,60 €
Irish Coffee	4,30 €