

FLAMMKUCHEN

1. Elsässer Art Zwiebeln, Speck ¹⁰	12,50 €
2. Elsässer Spezial Zwiebeln, Speck, Champignons, Knoblauch ¹⁰	12,90 €
3. Lauch Speck Lauch, Speck, Feta ¹⁰	12,50 €
4. Curry Huhn Hähnchenbruststreifen, Ananas, Curry ^h	12,90 €
5. Salami Salami, Zwiebeln, Käse ^{1,3,6}	12,50 €
6. Münster Zwiebeln, Speck, Münsterkäse ¹⁰	12,50 €
7. Vegetarisch Zwiebeln, Champignons, Paprika, Gouda	12,50 €
8. Feta Oliven Feta, Oliven, Tomaten ¹¹	12,50 €
9. Peperoni Zwiebeln, Peperoni, Speck, Gouda ^{1,9,10}	12,50 €
10. Crames Speck, Blauschimmelkäse, Knoblauch ^{1,8,9,10}	12,50 €
11. Hawaii Schinken, Käse, Ananas ^{1,9,10}	12,50 €
12. Italia Tomate, Mozzarella, Basilikum	12,90 €
13. Speziale Lachs, Meerrettich ^{d,c,a}	14,90 €
14. Camembert mit Preiselbeeren	12,50 €
15. Biewer Schinken, Paprika, Lauch, Champignons, Tomate, Mozzarella und Gouda ¹⁰	13,50 €
16. Ziege Ziegenkäse, Rosmarin, Honig	12,50 €
17. Schwedisch Birne, Zwiebeln, Blauschimmelkäse	12,50 €
18. Forelle Forellenfilet, Meerrettich, Dill, Pfeffer ^d	14,90 €
19. Thunfisch Thunfisch, Zwiebeln, Tomate ^d	12,90 €
20. Shrimps Shrimps, Tomate, Knoblauch ^b	14,90 €
21. Marco Zwiebeln, Wollschweinspeck und Black Print Schinken ^{1,10}	12,90 €
22. Steakhouse mit 200 gr. Rumpsteak, Ruccola, Zwiebeln und Balsamico Glace	16,50 €
23. Pulled Pork mit Zwiebeln und Barbecue ^{1,8,9,10}	12,90 €
24. Trier mit Limburger, Zwiebeln und Feigensenf	12,90 €

SÜSSE FLAMMKUCHEN

25. Apfel Apfelscheiben, Zimt und Zucker	12,50 €
26. Apfel Calvados Apfel, Calvados, Zimt und Zucker	12,90 €
27. Himbeer Himbeeren, Vanilleis, Himbeergeist	12,90 €
28. Sabine Banane und Nutella	12,50 €
29. Annika Melone, Nutella, Haselnusskrokant	12,50 €
Alle Flammkuchen enthalten Rahm ^{9,a,c}	

NEWS

Pastrami Sandwich No 1 zartes Rindfleisch mit Senf, Mayo, Krautsalat, Gurken auf Roggenbrot oder Brötchen ^{1,9,10,a,c,k}	15,90 €
--	---------

ˆNDUJA

(pikante ital. Rohwurst - handgemacht von Marco Haag)

ˆNDUJA mit Dinkel-Vollkorn-Nudeln mit Cocktailtomaten, Ruccola und Parmesan	16,90 €
Flammkuchen ˆNDUJA mit Cocktailtomaten, Ruccola und Parmesan	14,50 €

SALATE

Beilagensalat groß	4,90 €
Salatteller „Garnelen“ ^b	17,90 €
Salatteller „Hirten“ mit Oliven und Feta	14,50 €
Italienischer Salat mit Schinken und Käse ^{1,8,9,10}	14,50 €
„Chicken“ Salat mit Hähnchenbruststreifen	16,90 €
„Fitness“ Salat mit gebratenen Äpfeln und Champignons	15,90 €
„Meer“ Salat mit viel Fisch aus dem Hause ^{d,9,a,b}	19,90 €
„Thunfisch“ Salat mit Thunfisch, Käse u. Oliven	16,90 €
„Beef“ Salat mit 200 g Roastbeef u. Champignons	19,90 €
„Flieten“ Salat mit 4 Flieten	16,90 €

FISCHKARTE

Spagetti „Garnelen“ mit Cocktailtomaten, Ruccola und Parmesan	19,50 €
Lachsforellenfilet geräuchert (Tiergarten Forelle) mit Bratkartoffeln ¹⁰ und Salat	18,90 €
Hausgemachte Sahne Matjes Filet mit Speckkartoffeln	12,90 €
Hausgemachte Sahne Matjes Filet m. Brot	9,90 €

Flammkuchen „Shrimps“ mit Shrimps, Tomaten und Knoblauch	14,90 €
Flammkuchen „Speziale“ mit Räucherlachs und Meerrettich	14,90 €
Flammkuchen „Forelle“ mit Forellenfilet, Meerrettich, Dill und Pfeffer	14,90 €
Flammkuchen „Thunfisch“ mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	12,90 €

HAUPTSPESIEN

Flieten (6 Stück) mit Brot und Knoblauchsoße ^{8,9,a,c,k}	9,90 €
Flieten (10 Stück) mit Brot und Knoblauchsoße ^{8,9,a,c,k}	15,00 €
Flieten (6 Stück) mit Pommes und Salat ^{8,9,a,c,k}	13,50 €
Flieten (10 Stück) mit Pommes und Salat ^{8,9,a,c,k}	19,90 €
Flieten zusätzlich je Stück	2,00 €

Bauernsülze mit Bratkartoffeln ^{1,8,9,10}	13,90 €
St. Louis Style Ribs ^{8,k,f}	18,90 €
Nierenschaschlik mit Speck, Zwiebeln und Paprika	13,50 €
Pulled Pork Teller Nacken auf Niedrigtemperatur gegart	15,90 €

GRATINS wahlweise mit Kartoffeln oder Nudeln

Garnelen mit Spinat, Garnelen und Gouda überbacken	18,90 €
Tomate-Zucchini mit Tomate, Zucchini, Zwiebel u. Gouda	15,90 €
Highland* Hack mit Hackfleisch v. Highland Rind u. Feta	16,90 €
Lachs-Broccoli mit geräuchertem Lachs u. Broccoli	18,90 €
Hähnchen-Broccoli mit Hähnchen, Broccoli u. Mozzarella	16,90 €

* vom Highland Rind aus Naurath/Föhren

SCHNITZEL

Schnitzel knusprig paniert ^{7,c,a}	15,90 €
Schnitzel „Hawaii“ mit Schinken, Gouda, Ananas ^{7,10,c,a}	17,90 €
Schnitzel „Hawaii Spezial“ mit Schinken, Champignon, Ananas und Hollandaise ^{7,10,c,a}	17,90 €
Schnitzel „Holzfäller“ mit Bacon, Zwiebel, Spiegeleier ^{7,10,c,a}	18,50 €
Schnitzel „überbacken“ mit Käse und Schinken ^{7,10,c,a}	17,90 €
Schnitzel „Jäger-Art“ oder „Zigeuner-Art“ ^{7,10,c,a}	17,50 €
Schnitzel „Pfeffer“ mit Pfefferrahmsauce ^{7,10,c,a,f}	17,50 €
Schnitzel „Limburger“ mit Limburger und Zwiebeln ^{7,c,a}	18,90 €
Schnitzel „Champignon“ mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch ^{7,c,a}	19,50 €
Schnitzel „Italia“ mit Salami, Tomaten und Mozzarella ⁷	18,90 €
Schnitzel „Camembert“ und Preiselbeeren ^{7,c,a}	18,90 €
Schnitzel „Mangalitzta“ mit ‚Wollschweinspeck‘, Zwiebeln	19,50 €

Zu allen Schnitzel reichen wir Pommes und Beilagensalat

SPECIAL I

Crames Burger Charolais Rind (180 g) Käse, Zwiebeln, Gurke, 16,50 €
Tomaten, Bacon, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce + Pommes-Salat

Pulled Pork Burger Nacken auf Niedrigtemperatur gegart 16,50 €
Käse, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce
Zu den Burger reichen wir Pommes und einen Beilagensalat

! STEAKS !

ARGENTINIEN

Rumpsteak mit Zwiebeln und Knoblauch	300 g	26,90 €
Rumpsteak mit Wollschweinspeck und Zwiebeln	300 g	32,90 €
Rumpsteak mit Shrimps und Knoblauch	300 g	32,90 €
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce	300 g	29,90 €

BLACK ANGUS DRY AGED

Unser Black Angus Beef stammt von den Weidelandschaften Irlands.

Angus Beef	250 g	29,90 €
Angus Beef	500 g	52,80 €

URUGUAY „GRAINFED BEEF“

Herford & Angus aus Uruguay! Auf Weideflächen. 120 Tage Getreidefütterung!

Grainfed Steak	200 g	20,90 €
Grainfed Steak	300 g	28,90 €
Grainfed Steak	500 g	42,80 €

Zu Dry Aged + Grainfed Steaks servieren wir gebratene Zwiebeln mit Knoblauch!

Zu allen Steaks reichen wir Pommes und einen Beilagensalat