

## VORSPEISEN

---

### SURF & TURF

Carpaccio vom Dry Age Rinderfilet aus unserem Reifeschrank mit Chilli-Mayonnaise und gebackenen Garnelen 16,90 €

### BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATE

„mal anders“ 9,90 €

### GEBRATENER ZIEGENKÄSE

im Speck gebraten auf Salat, Feigensenf & Nüssen\* 9,90 €

### BRUSCHETTA

knusprig mit Olivenöl und Knoblauch gebackenes Röstbrot - mit Tomaten- Mozzarella überbacken 6,90 €

### GEBACKENE SKAMPI 13/15

auf Knoblauchbrot und Chilli-Mayonnaise 14,90 €

## SUPPE

---

**WIR BIETEN IHNEN FRISCHE UND WÖCHENTLICH WECHSELNDE ANGEBOTE AN SUPPEN. AUF DEN TAFELN FINDEN SIE DIE AKTUELLEN EMPFEHLUNGEN!**

## SALATE

SALAT MIT HÄHNCHENBRUST\* 10,50 €

SALAT MIT LACHSFILET und Pinienkernen\* 12,50 €

SALAT MIT PARNIERTEM SCHAFSKÄSE 10,50 €

SALAT MIT VIER GEGRILLTEN GARNELEN\* 16,90 €

SALAT MIT RINDERFILETSTREIFEN\* 16,90 €

## KNUSPRIGE FLAMMKUCHEN

---

FLAMMKUCHEN „KLASSISCH“ mit Speck und Schnittlauch\* 7,50 €

FLAMMKUCHEN „SWEET“ mit Birne, Ziegenkäse und Waldblütenhonig\* 7,90 €

FLAMMKUCHEN „VITELLO“ mit Vitello Tonnato, Thunfischcreme und Kapern\* 11,90 €

## HAUPTGANG

---

**GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINEN  
LECKEREN BEILAGENSALAT  
ZU DEN GERICHTEN**

**3,90 €**

### HEISSE PFANNE

Medaillons vom Argentinischen Rind, zartes Schweinefilet im Speckmantel und Hähnchenbrustfilet, heiß serviert auf Toskana-Gemüse und Krömerspalten

18,90 €

### CORDON BLEU

vom Kalb gefüllt mit Käse und Schinken  
dazu reichen wir Zitrone, Tomaten-Zwiebelsalat und Krömerspalten

20,50 €

### OSTFRIESENSCHNITZEL

Zartes Schweineschnitzel auf Ammerländer Schwarzbrot  
dazu Nordseekrabben und Spiegelei

16,90 €

### WIENERSCHNITZEL

vom Kalb, mit Zitrone und lauwarmen Kartoffelsalat mit gewürfeltem Speck und Gewürzgurke

19,90 €

### STROGANOFF

Rinderfiletstreifen in einer Pfanne serviert, mit Spätzle\*

19,90 €

### BARBECUE TELLER

Lamm, Medaillon vom „Highlander“ Kalb und Hähnchenbrust mit Buttergemüse, Kräuterbutter, Crème fraîche- Pfeffersauce, Krömerspalten\*

19,90 €

### GEFÜLLTES HACKSTEAK

mit Schafskäse, zwei verschiedene Dips und Krömerspalten\*

13,90 €

### SCHWEINEFILET

im Speckmantel gebraten, mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu reichen wir Buttergemüse und Krömerspalten\*

18,90 €

### HÄHNCHENBRUSTFILET

mit einer Schafskäsesauce, frischen Kräutern, Champignons und Rosmarinkartoffeln

14,90 €

### LAMMKARREE

mit Kräuterkruste, Thymiansauce, Buttergemüse und Krömerspalten\*

26,50 €

### NORDSEE-FRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln, Nordseekrabben und Rührei\*

18,90 €

### MATJES „HAUSFRAUENART“

auf Bratkartoffeln und Hausfrauensauce, Salatgarnitur\*

11,90 €

## FISCH

---

**AUF DER TAFEL FINDEN SIE UNSERE FRISCHEN  
TAGESEMPFEHLUNGEN.**

---

## STEAK

---

**STEAKS MIT ALLERBESTER QUALITÄT VOM ANGUSRIND AUS ARGENTINIEN.** DAS ANGUSRIND IST BEKANNT FÜR SEIN KERNIGES UND FEINFASERIGES FLEISCH. VIEL BEWEGUNG UND DIE AUFZUCHT AUF NATURBELASSENEN WEIDEN MACHEN DIE **HOHE QUALITÄT** DES FLEISCHES AUS.

Zu allen Steaks servieren wir ein Steakbrot und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm.\*

RUMPSTEAK MIT FETTRAND, 220 G	23,40 €
RUMPSTEAK MIT FETTRAND, 270 G	26,20 €
RUMPSTEAK <b>OHNE</b> FETTRAND 250 G	32,00 €
LADY FILETSTEAK, 150 G	20,90 €
FILETSTEAK, 200 G	26,90 €
FILETSTEAK, 250 G	30,90 €
FILETSTEAK, 300 G	34,90 €

---

## ★ UNSERE HIGHLIGHTS ★

---

RINDFLEISCH BRAUCHT REIFE UND REIFUNG BRAUCHT ZEIT.

DRY AGING - ÜBERSETZT „TROCKENREIFUNG“ - IST DIE TRADITIONELLE METHODE UM FLEISCH AUßERGEWÖHNLICH ZART UND GESCHMACKLICH INTENSIV REIFEN ZU LASSEN.

AUS UNSEREM REIFESCHRANK:

<b>DRY AGE RUMPSTEAK, CA. 250 G</b>	<b>30,90 €</b>
<b>DRY AGE RIB EYE, CA. 270 G</b>	<b>37,50 €</b>
<b>DRY AGE FILETSTEAK, CA. 200 G</b>	<b>38,90 €</b>

## BEILAGEN ZUM STEAK

---

### WAHLBEILAGEN

Pommes frites  
Bratkartoffeln\*  
Krömerspalten  
Kroketten

### ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Toskana Gemüse	3,50 €
gebratene Champignons	3,50 €
kleiner Salat*	3,90 €
Pfeffersauce	2,90 €
Buttergemüse	5,50 €

---

## BURGER SPEZIALITÄTEN

### KRÖMEREI BURGER

mit 100% argentinischen Rind und hausgemachten Brötchen,  
Käse, Bacon mit Krömerspalten und Dips\*

15,50 €

### HÄHNCHEN BURGER

mit Hähnchenbrustfilet im Bierteig  
mit Tomate-Büffelmozzarella  
und hausgemachten Brötchen dazu Krömerspalten und Dip

14,90 €

### KRÖMEREI BIG DOUBLE

mit doppeltem argentinischen Rind und hausgemachten Brötchen,  
Käse, Bacon, Krömerspalten und Dip

18,90 €

### KRÖMER-STEAK-BURGER

mit 100 % argentinischen Rinderfilet und hausgemachten Brötchen,  
Käse, Bacon, schwarze Trüffel, Krömerspalten und Dip

24,90 €

### WILD BURGER (SAISONAL)

Fleischpetti vom heimischen Wild und hausgemachten Brötchen,  
Käse, Bacon, Krömerspalten und Dip

16,90 €

### GERNE SERVIEREN WIR IHNEN LECKERE SCHWARZE TRÜFFEL ZU DEN BURGERN

3,50 €

**Alle Burger solange der Vorrat reicht**

## VEGETARISCH & PASTA

### OFENKARTOFFEL

mit gemischten Gemüse gefüllt, Salatgarnitur\*

10,90 €

### PASTA AIOLI

in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und  
scharfe Peperoni\*

10,90 €

### PASTA PESTO

geschwenkt in grünem Pesto

10,90 €

### PASTA TRÜFFEL

mit frisch geriebenen schwarzen Trüffeln

18,90 €

## KLEINE GERICHTE

### WIENERSCHNITZEL

vom Kalb, mit Zitrone und lauwarmen Kartoffelsalat mit  
gewürfeltem Speck und Gewürzgurke

13,50 €

### NORDSEE-FRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>, Nordseekrabben<sup>B</sup>, Rührei<sup>C,G</sup>

12,50 €

### HÄHNCHENBRUSTFILET

auf einer Schafskäsesauce mit  
frischen Kräutern und Champignons dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln

12,50 €



## DESSERT

---

### MOUSSE AU CHOCOLATE

auf Fruchtspiegel\*

5,90 €

### DESSERT-VARIATION „KRÖMEREI“\*

7,90 €

### GEMISCHTES EIS

wechselnde Variationen von Eis, auf Wunsch mit Sahne\* oder  
Kürbiskernöl

5,50 €

### SAISONALES DESSERT

UNSERE MITARBEITER GEBEN IHNEN GERN  
AUSKUNFT ÜBER DAS AKTUELLE ANGEBOT

\*DIE GEKENNZEICHNETEN GERICHTE KÖNNEN ZUSATZSTOFFE UND  
ALLERGENE ENTHALTEN. BEI FRAGEN SPRECHEN SIE GERN UNSERE  
MITARBEITER AN. DIESE GEBEN IHNEN DIE GEWÜNSCHTE AUSKUNFT.