



PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

À LA CARTE

Di – Sa ab 18 Uhr, Sa + So auch mittags

VORSPEISEN

- Salzig trifft Nussig** 8,90 EUR
Schäfskäse in Sesam | Pancettamantel
Fruchtiger Belugalinsensalat | Quitten- Cumquatgelee
- Bruschetta „Tiela“** 7,90 EUR
Ciabatta | Würzige Tomaten | Olivenpaste
Serranoschinken | Parmesan
- Gambas auf Wakame** 12,90 EUR
Japanischer Algensalat | Ingwer | Zitronengras-Essenz
Grüne Pfefferbutter
- Pulpo-Carpaccio** 11,00 EUR
Getrüffeltes Zitronenöl | Wildkräuter |
Karamelisierter Fenchel | Schwarze Johannisbeeren Sorbet

SUPPEN

- Süßkartoffel-Ingwer-Cremesuppe** 7,50 EUR
Mit kross gebratenem Serrano Schinken
- Petersilienwurzel-Suppe** 6,90 EUR
Mit geräuchertem Lachs



PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

À LA CARTE

Di – Sa ab 18 Uhr, Sa + So auch mittags

SALATE

Salat Selection

9,00 EUR

Bunter Salat | Wildkräuter | Grana Padano

Topping nach Wahl:

Roastbeefstreifen

6,50 EUR

Hähnchenbrustfilet

4,50 EUR

Thunfisch „Sashimi Art“

9,00 EUR

Gambas Stück

2,00 EUR

Schafskäse

3,50 EUR

Gebratene Pilze

4,00 EUR

Dressing nach Wahl:

Orangen-Senf-Dressing

Granatapfel-Dressing

Balsamico-Dressing

PASTA

Getrübefelte Cognac Pasta ✓

17,50 EUR

Champignons | Lauchzwiebeln | Cherrytomaten

Getrübefelte Cognac-Sauce

Zweierlei Agnolotti Pasta

17,90 EUR

Gefüllt mit Roquefort- und Speck-Radicchio

Hähnchenbruststreifen | Passionsfrucht-Mango Velouté

Chili | Kirschtomaten | Rucola

FÜR DIE KLEINEN

Hähnchenschnitzel

7,90 EUR

Mit Pommes Frites

Pasta

6,90 EUR

Mit fruchtiger Tomatensauce



PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

À LA CARTE

Di – Sa ab 18 Uhr, Sa + So auch mittags

FLEISCH

Geschmorte Rehkeule Pistazien-Spitzkohl Ackerbohnen Tomaten-Concassée Kartoffeldrillinge Beerengelee	22,90 EUR
Maishähnchenbrust in Cashewkernkruste Teriyaki-Fenchel Pak-Choi Stampf von violetten Kartoffeln	21,90 EUR
Saftiges Rumpsteak Gefüllter Wirsing Ofen-Kartoffel Auberginenmus Rote Rosenzwiebel Café de Paris Butter	25,50 EUR
Rücken und Karree vom Salzwiesenlamm Chorizo-Paprika Karamalisierte Charlotten Kartoffel-Baumkuchen Jus	25,90 EUR
Zart geschmorte Kalbsbäckchen In Salzkruste gegarte Steckrüben Blumenkohlcreme Kartoffeldrillinge Jus	22,90 EUR
Feines vom Rind - Bœuf Bourguignon Geschmortes Bugstück Lardo Bouillion-Gemüse Ingwer-Dauphinekartoffeln	19,90 EUR

FISCH

Yellowfish Tuna Rosa gebratenes Thunfischsteak Pak-Choi Rote-Beete Zuckerschoten Risotto-Croustillant Wasabi-Schaum	27,00 EUR
Medaillons vom Seeteufel mit frischer Pasta Zuckerschoten Schwarze Sesam-Karotten Korianderschaum Zweierlei Agnolotti-Pasta gefüllt mit Roquefort und Speck-Radicchio	25,90 EUR



PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

À LA CARTE

Di – Sa ab 18 Uhr, Sa + So auch mittags

VEGETARISCHE GERICHTE

Bruschetta „Tiela“ Ciabatta Würzige Tomaten Olivenpaste Parmesan	6,50 EUR
Süßkartoffel-Ingwer-Creme Mit Acetocreame	7,50 EUR
Petersilienwurzel-Suppe Mit Kürbiskernöl	6,90 EUR
Salat Selection Bunter Salat Wildkräuter Grana Padano	9,00 EUR
Topping nach Wahl: Gebratene Pilze Feta	4,00 EUR 3,50 EUR
Dressing nach Wahl: Orangen-Senf-Dressing Granatapfel-Dressing Balsamico-Dressing	
Pilzrisotto Pilze Roquefort Kirschtomaten Rucolaschaum	16,50 EUR
Getrüffelte Cognac Pasta Champignons Lauchzwiebeln Cherrytomaten Getrüffelte Cognac-Sauce	17,50 EUR
Spaghettini-Pasta „Pesto-Rosso“ Zucchini Getrocknetes Tomatenpesto Kirschtomaten Rucola	15,90 EUR



PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

À LA CARTE

Di – Sa ab 18 Uhr, Sa + So auch mittags

NACHSPEISEN

Schokoküchlein

Flüssiger, weißer Kern | Granatapfel-Champagner-Sorbet

8,90 EUR

Tiramisu

Bourbon-Vanilleeis | Portweifrüchte

7,90 EUR

Crème brûlée

Texturen von Schokolade

7,90 EUR

Mittagstisch

BUSINESS-LUNCH „MAHLTIED“

Sie suchen einen stilvollen Ort für Ihre Mittagspause?

Herzlich willkommen!

Montag bis Freitag zwischen 11.30 und 15.00 Uhr.

Kleine Auswahl feiner Speisen für alle, die mittags wenig Zeit haben.