



PATENTKRUG

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

Speisekarte

Willkommen im Patentkrug

Wir freuen uns darauf, Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht aus unserer Speisekarte oder entdecken Sie neue kulinarische Highlights in unseren wechselnden Mittags- und Abendkarten.



VORSPEISEN & SUPPEN

Kleiner Gartensalat ✓ **5,50 EUR**
Strauchtomaten | Gurke | Paprika | Kräuter |
2 Dressings nach Wahl

Salatherzen mit Coppaschinken **14,90 EUR**
Texturen von der Feige | gratinierter Ziegenkäse

Gambas auf Wakame **12,90 EUR**
japanischer Algensalat | Ingwer |
Krustentierschaum | schwarze Brotsticks

Gebackener Schafskäse **9,50 EUR**
Schafskäse in Sesam | Speckmantel |
fruchtiger Belugalinsensalat

Teigrollen ✓ **8,90 EUR**
Spinat | Feta | Knoblauch | Sweet Chili Cream |
Grünes

Senfsuppe mit Räucherlachs **6,80 EUR**
auch als vegetarisches Gericht möglich

Tagessuppe **6,50 EUR**
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel **24,90 EUR**
vom Kalb | Kartoffelspecksalat | Anchovis |
Wildpreiselbeere

Geschmorte Rinderroulade **19,90 EUR**
Rotkohlpraline | Kartoffel Aprikosen Knödel

Schweinemedallions **18,60 EUR**
Bohnen Cassoulette | Macaire Kartoffeln |
Pfeffer Cognacsoße

Rinderfilet „geschnetzeltes Stroganoff“ **18,60 EUR**
Rote Beete | Gewürzgurken | Champignons |
aufdressierte Kartoffel

Fisch aus dem Tagesfang **23,50 EUR**
(Fragen Sie bitte unser Servicepersonal)
Riesling Pfefferschaum | Sauerkraut | gegrillter Kohl |
Blumenkohl in Texturen | Basmati Wildreis

Patentkrug Burger* **15,90 EUR**
200g Black Angus Patty | Schmorpaprika |
Bacon | Wildkräuter | Schmorzwiebeln | Cheddar |
Hausgemachte Burgersauce

„Welcome to the Jungle“ Burger* **15,90 EUR**
Crispy-Lemon-Chicken | Zwiebeln | Mango-Pfirsich
Ragout | Wildkräuter | Sweet-Chili

Rucola Risotto **17,90 EUR**
Beluga Linsen | geschmolzene Tomaten

Summer Bowl „Milde Wärme“ **16,90 EUR** vegan
Bulgur | Mango | Wilder Brokkoli | Radieschen |
Gurke | Sweet-Chili | Junger Lauch | Minze |
Cashewnüsse

* Zu allen Burgern werden Steakhouse Fries serviert

12:00 - 21:00 täglich durchgehend warme Küche

Sie haben Fragen zu den enthaltenen Allergenen und Inhaltsstoffen? Sprechen Sie unser Servicepersonal an.



STEAKS

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

- English** - kurz angebraten, dunkelrot und im Kern fast roh
- Medium Rare** - leicht rosa bis rot und im Kern fast noch roh
- Medium** - zart rosa gebraten
- Well done** - lang gebraten, im Kern gut durch

Argentinisches Rinderfilet* „gentle cut“ 250g zartes Filet vom argentinischen Rind	29,80 EUR
Argentinisches Rinderfilet* „ladies cut“ 180g zartes Filet vom argentinischen Rind	24,50 EUR
Argentinisches Rumpsteak* „gentle cut“ 250g zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Fettrand	26,50 EUR
Argentinisches Rumpsteak* „ladies cut“ 180g zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Fettrand	21,90 EUR
Kikok Hähnchenbrust* 180g saftiges Maishähnchen aus dem Oldenburger Land	17,80 EUR
Lammkaree vom Lavasteingrill*	29,70 EUR

* Zu allen Gerichten werden Steakhouse Fries oder Bratkartoffeln, ein kleiner Salat, sowie Gewürze (Salz / Café de Paris Butter / Kräuterquark) serviert.



KINDERGERICHTE

Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree oder Steakhouse Fries	8,90 EUR
Kinder Pasta fruchtige Tomatensauce	7,00 EUR



NACHSPEISE

Tagesdessert Lassen Sie sich überraschen!	6,80 EUR
Dessertvariation feine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	9,50 EUR
Sorbet Variation verschiedene Sorten	8,20 EUR
Crème brûlée frische Früchte Schokoladeneis	8,50 EUR



HEIßE WAFFELN

Frische heiße Waffel mit Puderzucker	4,00 EUR
Frische heiße Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis	6,80 EUR

Unvergessliche Momente im Patentkrug
Wir bieten den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung jeglicher Art ab 15 Personen.
Sprechen Sie uns an!