



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“ vegan 16,90 EUR
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



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“ 29,80 EUR
250g zartes Filet vom argentinischen Rind

Argentinisches Rinderfilet* „ladies cut“ 24,50 EUR
180g zartes Filet vom argentinischen Rind

Argentinisches Rumpsteak* „gentle cut“ 26,50 EUR
250g zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Fettrand

Argentinisches Rumpsteak* „ladies cut“ 21,90 EUR
180g zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Fettrand

Kikok Hähnchenbrust* 17,80 EUR
180g saftiges Maishähnchen aus dem Oldenburger Land

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 8,90 EUR
Kartoffelpüree oder Steakhouse Fries

Kinder Pasta 7,00 EUR
fruchtige Tomatensauce



NACHSPEISE

Tagesdessert 6,80 EUR
Lassen Sie sich überraschen!

Dessertvariation 9,50 EUR
feine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Sorbet Variation 8,20 EUR
verschiedene Sorten

Crème brûlée 8,50 EUR
frische Früchte | Schokoladeneis



HEIßE WAFFELN

Frische heiße Waffel 4,00 EUR
mit Puderzucker

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

Unvergessliche Momente im Patentkrug

Wir bieten den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung jeglicher Art ab 15 Personen.

Sprechen Sie uns an!