

WILKOMMEN ZURÜCK IM PATENTKRUG

SUPPEN



Französische Senfsuppe

6,90 €

Senf-Kaviar | geröstetes Brot

VORSPEISEN



Avocado Minze Salat mit Nüssen ^V

9,50 €

Avocado | Gurke | Minze | Joghurt
Chili | Kräuter | Nüsse

Carpaccio vom Isländischen Lachsfilet

14,90 €

Wildkräuterfüllung | Mango-Chili-Relish

Käse vom Schaf im Sommerkleid ^V

9,90 €

Schafskäse unter einer Kräuterkruste
aus dem Ofen | marinierte Olivetti Tomaten
Aceto de Balsamico | Olivenöl

Gartensalat ^V

9,20 €

Strauchtomaten | Gurke | Paprika | Kräuter | Kerne
Ein Dressings nach Wahl

Salat mit Rinderfiletstreifen

15,90 €

Orangen-Miso-Dressing



UNVERGESSLICHE MOMENTE IM PATENTKRUG

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

FRISCH, LECKER, AUS DER REGION

WIR FREUEN  UNS DARAUF

Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht aus unserer

SPEISEKARTE

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

BURGER



Bacon Jam

15,90 €

Saftiges Welsh-Black-Rind | schmelzender Irish-Cheddar
krosser Bacon | Wildkräutersalat | Cherrytomate
Whiskey-Zwiebel Jam | Homemade Sauce

Holy Smoke Burger

15,90 €

Saftiges Welsh-Black-Rind | schmelzender Irish-Cheddar
Bresaola Käse | Coleslaw | Gebratene Pilze
Wildkräutersalat | BBQ Sauce
Homemade Burger Sauce

Queens Burger

16,90 €

Saftiges Welsh Black-Rind | Camembert
Preiselbeeren | Birne | Walnuss
Whiskey-Zwiebel Jam | Rucola
Homemade Sauce

Majestic Burger

16,90 €

Hähnchenbrust in Knusperpanade
schmelzender Irish-Cheddar | Gebratene Pilze
Wildkräutersalat | Trüffelmayo

* Zu allen Burgern werden Steakhouse Fries serviert

HAUPTGERICHTE



Geschmorte Rinderroulade

21,50 €

Jus | Beeren-Rotkohl | Aprikosen-Kartoffelknödel

Maishähnchen „Mango“

19,50 €

Mango-Jus | Wokgemüse | Fried Rice

Schweinefilet in Kaffee-Lorbeer-Kruste

18,90 €

Pfefferrahm | Pastinaken-Möhrengemüse |
Speckkartoffeln aus dem Ofen

Rucola Risotto ^V

17,50 €

Rieslingschaum | geschmolzene Tomaten | Beluga Linsen

Sojageschnetzeltes „Züricher Art“ ^V

18,50 €

Kirschtomaten | Champignon | Dijon-Senf | Kürbiskernrösti

Fisch aus dem Tagesfang

25,90 €

Zwei Fischfilets mit einem Gamba | Erbsenschaum |
Grüner Spargel | Trüffel Risotto

Teriyaki „Homemade Style“

18,50 €

Hähnchenbrust | Wokgemüse | Shiitake
Koriander | Cashewkerne | Bratnudeln mit Teriyaki Soße

STEAKS & CO.



Zubereitungszeit min. 25 Minuten

Sous-Vide gegartes Rinderfilet „gentle cut“

29,90 €

250g saftiges Rinderfilet

Sous-Vide gegartes Rinderfilet „ladies cut“

24,50 €

180g saftiges Rinderfilet

Sous-Vide gegartes Rumpsteak „gentle cut“

26,90 €

250g saftiges Rumpsteak mit Fettrand

Sous-Vide gegartes Rumpsteak „ladies cut“

22,50 €

180g saftiges Rumpsteak mit Fettrand

Zu allen Steaks werden Steakhouse Fries oder
Speckkartoffeln aus dem Ofen, frisch geriebener Meerrettich,
sowie Gewürze (Salz / Kräuterbutter / Kräuterquark) serviert.

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

NACHSPEISE



Sorbet Variation

8,20 €

Crème brûlée

8,50 €

FrISCHE Früchte | Schokoladeneis

Rhabarber Parfait

9,50 €

mit Romanoff Erdbeersalat



PATENTKRUG
RESTAURANT · CAFE · HOTEL

WILLKOMMEN ZURÜCK IM PATENTKRUG

ERFRISCHEND & VIELFÄLTIG

GETRÄNKEKARTE

Besuchen Sie doch auch einmal unsere Bar!

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,80 €
Espresso Macchiato		2,70 €
Café Crème		2,60 €
Cappuccino		3,20 €
Milchkaffee, Latte Macchiato		4,20 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum		2,90 €

WASSER

Bad Pyrmont medium oder still	0,25 l	2,50 €
Bad Pyrmont medium oder still	0,70 l	6,90 €

SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft, Kirschsafte, Bananensaft,	0,20 l	2,60 €
Maracujasaft, Orangensaft	0,40 l	4,50 €
Saftschorle, Rhabarbersaft		

SOFTDRINKS

Coca Cola, Light, Zero,	0,20 l	2,50 €
Fanta, Sprite	0,40 l	4,20 €
Spezi	0,40 l	4,20 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	2,80 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,40 l	4,50 €

FASSBIERE

Jever, Veltins	0,30 l	3,50 €
Jever, Veltins	0,40 l	4,50 €
Grevensteiner	0,30 l	3,80 €
Erdinger Weißbier	0,30 l	3,50 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,90 €
Alster	0,30 l	3,50 €
Alster	0,40 l	4,50 €

FLASCHENBIERE

Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Erdinger Dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Veltins Malzbier	0,33 l	2,90 €

APERITIF

Tagesaperitif	0,1 l	5,90 €
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal		
Martini bianco 14,4 %	4 cl	5,50 €
Martini dry 18 %	4 cl	5,50 €

PROSECCO & CHAMPAGNER

Piùfizz Frizzante, Terra Serena	0,10 l	4,90 €
Piùfizz Frizzante, Terra Serena	0,75 l	29,00 €
Prosecco Rosato, Terra Serena	0,75 l	26,00 €
Grand brut Champagne, Perrier Jouët	0,75 l	120,00 €

SPRIZZ

Hugo Classic		7,50 €
Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Limette, Sodawasser		
Lillet Berry		7,50 €
Lillet Rosé, Schweppes Russian Wild Berry, rote Beeren, Minze		
Aperol Sprizz		7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben		

WHISKEYS

Marker's Mark	2 cl	5,50 €
Bourbon (USA) 45 %		
Ballantines	2 cl	4,50 €
Blended Scotch 40 %		
Glenmorangie 10 Jahre	2 cl	8,50 €
Scotch (Schottland) 40%		
The Balvenie 12 Jahre Double Wood	2 cl	7,50 €
Scotch (Schottland) 40%		

COGNAC & BRANDY

Hennessy fine de Cognac	2 cl	6,50 €
(Frankreich) 40%		
Carlos 1. (Spanien) 40%	2 cl	5,50 €

GIN

Bombay 40%	2 cl	4,50 €
Hendrick's (Schottland) 41,4%	2 cl	5,50 €
Gin Mare (Spanien) 42,7%	2 cl	6,50 €
Luv & Lee Dry (Deutschland) 47%	2 cl	7,50 €
Luv & Lee Sloe (Deutschland) 33%	2 cl	7,50 €

RUM

Botucal Reserva 40%	2 cl	7,50 €
Ron Zacapa Centenario 23 Años 40%	2 cl	8,50 €

SPIRITUOSEN

Hullmann Alter Korn 35%	2 cl	3,50 €
Linie 41,5%	2 cl	3,50 €
Ouzo 38,5%	2 cl	2,50 €
Absolut Vodka (Schweden), 40%	2 cl	3,00 €
Absolut Elyx Vodka (Schweden), 42,3%	2 cl	6,00 €

AUFPREIS LONGDRINKS 3,00 €

GRAPPA

Grappa di Prosecco 42%	2 cl	5,80 €
Poli di Cleopatra 40%	2 cl	7,50 €

FEINE BRÄNDE

Williams-Christ-Birnenbrand 40%	2 cl	5,50 €
Himbeergeist 40% Mirabelle 40%	2 cl	5,50 €
Sizilianische Blutorange 40%	2 cl	7,50 €
Haselnuss 40%	2 cl	6,50 €

OFFENE WEINE - WEISS

Grauburgunder QbA, trocken	0,2 l	7,50 €
Deutschland - Baden, Winzergenossenschaft Briem		
Würziger Bananenduft, vollmundig und kompakt, fruchtig mit erfrischender Säure. Ein kräftiger Wein mit viel Mineralität und Eleganz.		

Chardonnay VdP d'Oc	0,2 l	7,50 €
„Celliers des Vicomtes“, trocken		
Frankreich - Roussillon, Weingut Vignerons Catalans		
Vielfältiges Bukett mit Fruchtaromen, besonders der Birne. Füllig im Mund mit einem Geschmack nach Honig und Nuss.		

Riesling QbA, halbtrocken	0,2 l	7,20 €
Deutschland - Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl.		
Typische Rieslingnase mit großer, animierender Frische. Am Gaumen eine wunderbare Ausgewogenheit - ein beeindruckender, feinherber Wein.		

Scheurebe QbA, lieblich	0,2 l	7,50 €
Deutschland - Pfalz, Weingut Leonhard		
Frisch, feiner Säureschliff, Aromen aus feiner Stachelbeere.		

OFFENE WEINE - ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst QbA	0,2 l	7,50 €
feinherb		
Deutschland - Baden, Weingut Briem. Ein ganzer Korb voller Beerenfrüchte.		

OFFENE WEINE - ROT

Dornfelder QbA, trocken	0,2 l	6,90 €
Deutschland - Rheinhessen, Weingut Gutzler		
Kein Langweiler - Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Rhabarber vereinen sich in diesem Rebensaft. Spektakulär ist der zarte Holzfaseneinsatz, der diesem Dornfelder Tabak und Röstaromen dazu gibt, das weiche Tannin gibt ihm einen guten Trinkfluss.		

Primitivo di Manduria	0,2 l	10,50 €
Italien - Apulien, Masseria la Volpe		
Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, Duft reifer Früchte und gewürzten Noten, balancierter und delikater Wein.		

Cabernet Sauvignon VdP	0,2 l	7,50 €
Frankreich - Languedoc, Vignerons Catalans		
Er besitzt ein feines Bukett und ist im Geschmack rund und üppig mit einem kräftigen Gerüst.		

Rioja, trocken	0,2 l	7,50 €
Spanien - Rioja		
Mineralischer Note und feifruchtiges Bukett. Weiche, dezente Aromen von Brombeere und Himbeere.		

