

# KRAFT

## Aperitif

- Gin Tonic von den Schott Bros** | 11  
**Gin Tonic alkoholfrei** | Knut Hansen | 10,5  
**Aperol Spritz** | auch alkoholfrei | 8,5  
**Sarti Spritz** | Lillet Wildberry | Dejavu Tonic | 8,5  
**Frucht-Secco-alkoholfrei** | JUWEL | 0,1 | 6,5  
**Prosecco Santa Margherita Spumante Brut 0,1** | 6,5  
  
**Champagner** | Ruinart Rosé | Flasche 0,75 | 111

## Vorspeise

- Tatar vom Weiderind** | 18  
Mayo | Gurke | eingelegte Zwiebel | frittierte Kapern  
  
**Lachsforelle – gebeizt & geflämmt** | 16  
Linsensalat | Kürbispüree | Quitten-Chutney | Meerrettich  
  
**Kürbissuppe – vegan** | 9  
Kokosmilch | Curry | Kürbiskernöl  
  
**Burrata** | 14  
marinierter Butternut-Kürbis | Kürbiskern-Öl | Kräutersalat  
  
**großer Blattsalat von der Gärtnerei Ullrich – vegi** | 14  
gebratene Pilze | Parmesan | Nektarine  
  
**Kraftbrühe vom heimischen Wild** | 10  
Rinder-Leberknödel | Schnittlauch

## Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 17-23 Uhr | Küche bis 21 Uhr

## Sonntags Mittagstisch

familiär | lässig | echt

TISCHRESERVIERUNGEN  
**JETZT ONLINE MÖGLICH**  
ÜBER UNSERE INTERNETSEITE  
[www.gasthaus-kraft.de](http://www.gasthaus-kraft.de)

## Hauptgänge

- Kotelett vom Duroc-Schwein** | 29,5  
Zwiebel-Senf-Kruste | Senf-Spitzkohl | Bratkartoffel | Jus  
  
**Rinderfilet | Rioplatense** | ca. 220gr. roh | 42  
Bohne | Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | Pommes | Jus  
  
**zweierlei vom heimischen Huhn | Brust & gerollte Keule** | 29,5  
Serviettenknödel | wilder Brokkoli | Pastinaken-Püree | Senfsoße  
  
**Zanderfilet** | 27,5  
Rahmkohlrabi | Butterkartoffel | Beurre blanc  
  
**geschmorte Rinderbacke** | 33  
flower Sprouts | gebratene Pilze | hausgemachte Spätzle | Jus  
  
**Portion Sülze vom heimischen Wild | Reh & Wildschwein** | 18,5  
Bratkartoffeln | Remoulade  
  
**Kartoffel-Gnocchi - vegi** | 21  
Wirsing | Flower Sprouts | Topinambur-Schaum | Bergkäse  
  
**kleiner Blattsalat von Ullrichs | Balsamico | Kerne - vegi** | 4,5

**Schnitzel vom Schauenburger Schwein | Hofladen Kreuder**  
handgeschnitten aus der Oberschale | gebacken im eigenen Schmalz

- Jägerschnitzel** | Pommes | 20,8  
  
**Schmandschnitzel** | Bratkartoffeln | 20,8  
  
**Cordon Bleu** | Pommes | Preiselbeeren | 22

## Dessert

- weißes Mousse von der Original Beans Schokolade** | 13  
Birne | dunkles Schokoladen-Sorbet  
  
**Grießnocke** | 13  
Mohn | Pflaume | Quark-Eis  
  
**5 selbstgemachte Pralinen nach Wahl** | 11

## 3 Gang Menü

- Burrata**  
marinierter Butternut-Kürbis | Kürbiskern-Öl | Kräutersalat

\*\*\*

- Kartoffel-Gnocchi - vegi**  
Wirsing | Flower Sprouts | Topinambur-Schaum | Bergkäse

\*\*\*

- Grießnocke**  
Mohn | Pflaume | Quark-Eis

**Menüpreis | 45**

## 2 Gang - Schnitzel – Menü

- Tatar vom Weiderind**  
Mayo | Gurke | eingelegte Zwiebel | frittierte Kapern

oder

- Lachsforelle – gebeizt & geflämmt**  
Linsensalat | Kürbispüree | Quitten-Chutney | Meerrettich

\*\*\*

- Schmandschnitzel** | Bratkartoffeln  
  
**Menüpreis | 34**

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten,  
gebt uns bitte vorab Bescheid

Alle Preise sind in € inklusive 19% Mehrwertsteuer & Service