SPEISEKARTE

KROOST

HÄPPCHEN / TAPAS

Kleine Gerichte zum Teilen

Warmer Mont d’Or zum Teilen – 2 Personen
450 g Mont d’Or, im Ofen gebacken, mit knusprigen Croûtons
Aufpreis für feine Charcuterie + 8
19 p.p.



Vegetarische Dumplings – 5 Stück
Knusprige Gemüsedumplings mit süß-saurer Sauce
8



Hausgemachte Mini-Chorizokroketten
5 Stück je Sorte – Sorten können nicht gemischt werden
5



Hausgemachte Mini-Käsekroketten mit Jalapeño
5 Stück je Sorte – Sorten können nicht gemischt werden
5



Hausgemachte Mini-Kroketten mit Ganda-Schinken
5 Stück je Sorte – Sorten können nicht gemischt werden
5



Hausgemachte Mini-Flusskrebskroketten
5 Stück je Sorte – Sorten können nicht gemischt werden
5



Hausgemachte Mini-Wildschweinkroketten
5 Stück je Sorte – Sorten können nicht gemischt werden
5



Bitterballen
Rinderragout – Senf – 7 Stück
11



KROOST-Mezze – 2 Personen
Auswahl des Küchenchefs mit verschiedenen Dips
18 p.p.



VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Klassisches Rindercarpaccio
Filet d'Anvers – Parmesan – Pinienkerne – Rucola – Balsamicocreme
22

Geröstete Brioche mit Räucherlachs
Brioche – Labneh – Avocado – Salat
21

Escargots
Knoblauchbutter – 6 oder 12 Stück
14 / 28

Winterliche Terrine Aufpreis im KROOST-Menü + 4
Foie gras und Terrine des Tages – Nussbrot – Feigenkonfitüre
22

Kroketten

Hausgemachte Käsekroketten
Bauernkäse – Petersilie – Zitrone – frischer Salat – 2 Stück
18

Hausgemachte Kroketten mit Nordseegarnelen
Nordseegarnelen – Petersilie – Zitrone – frischer Salat – 2 Stück
22

Duo aus Käse- und Garnelenkroketten
Bauernkäse – Nordseegarnelen – Petersilie – Zitrone – frischer Salat – 2 Stück
21

Winterliches Kroketten-Duo
Trüffel und Ganda-Schinken – Petersilie – frischer Salat – 2 Stück
18

Salate

Vitello-Salat
Kalbfleisch – Thunfischmousse – Kapernäpfel – konfierte Tomate – Croûtons
27

Ziegenkäsesalat
Karamellisierte Nüsse – Chicorée – Himbeere
26

Caesar-Salat
Gebratenes Bauernhuhn – Sardelle – Ei – Parmesan – Croûtons
26

HAUPTGERICHTE

Frische Pasta

Linguine mit Pesto und Kirschtomaten
Frisches Pesto – Kirschtomaten – Parmesan
28

Penne des Küchenchefs
Tomaten-Kürbis-Sauce – Speck – mit Käse überbacken
Auch vegetarisch, ohne Speck, erhältlich.
29

Klassiker des Hauses

Schweinebäckchen
Frisches Apfelmus
28

Hausgemachtes Vol-au-vent
Bauernhuhn – Waldpilze – Blätterteig
28

Aubergine
Gefüllte Aubergine – Chili sin Carne – Sauerrahm – Vollkornreis
28

Fischgerichte

Lachsfilet
Sauce béarnaise (Valk-Spezialität) – sanft geschmorter Lauch, Karotten und Fenchel – Anis – rosa Pfeffer
35

Kabeljaurücken
Kräuterkruste – Weißweinsauce – Nordseegarnelen – sanft geschmorter Lauch, Karotten und Fenchel – Anis – rosa Pfeffer
36

Seezunge Müllerin Art
Gebräunte Butter – Zitrone – Petersilie – frischer Salat mit Kräuter-Zitronenvinaigrette
43

HAUPTGERICHTE

Klassische Fleischgerichte

Steak tartare
Rindfleisch – Kapernäpfel – frischer Salat – Petersilie – Zwiebel
32

Rinderfilet – Belgisches Weißblau (250 g)*
Aufpreis KROOST-Menü + 8 · Rossini-Option: Foie gras und Trüffel + 8
39

Beilage nach Wahl: Püree, Pommes frites, Salat oder Kroketten
Sauce nach Wahl: Archiduc, Béarnaise, Pfefferrahmsauce oder Knoblauchbutter

Butcher’s Choice

Polnisches Tomahawk-Steak (1,2 kg) – 2 Personen*
Großzügiges Rindfleischstück am Knochen, ideal zum Teilen
43 p.p.

Côte à l’os (1 kg) – 2 Personen*
Aromatisches Rindfleisch am Knochen, ideal zum Teilen
43 p.p.

T-Bone-Steak (500 g)*
Filet und Roastbeef am Knochen
43

Dry-Aged-Entrecôte (300 g)*
Gereiftes Rindfleisch mit vollem, intensivem Geschmack
43

Die Allergene variieren je nach gewählter Sauce und Beilage.

Wildgerichte

Wildragout
Wintergemüse: Endivie und Rosenkohl
31

Hirschsteak
Endivie und Rosenkohl – Sauce Grand Veneur (kräftige Wildsauce mit Rotwein und roten Johannisbeeren)
38

KROOST-MENÜ 62

Amuse-Bouche
Amuse-Bouche des Küchenchefs

Vorspeise
nach Wahl

Hauptgericht
nach Wahl

Dessert
nach Wahl

Genießen Sie ein raffiniertes Menü mit einem festlichen Glas Cava und einem Amuse-Bouche unseres Küchenchefs.

Stellen Sie Ihr eigenes Drei-Gänge-Menü aus den mit dem KROOST-Logo gekennzeichneten Gerichten zusammen.

Allergene

