

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Herzlich willkommen im Landgasthaus Kruse

50 Jahre Fisch Kruse, steht als Garantie für Erfahrung und Fachwissen über Meeresspezialitäten vielfältigster Art.

Seit mehr als 6 Jahren bieten wir Ihnen diese Qualität, in der Kombination mit unserem Fachwissen in unserem Fischlokal in Bönen an.

Tradition und Gästebewirtung und nicht zuletzt die gute Hausmannskost, haben dem familiär geführten Lokal seinen guten Ruf gebracht. Willkommen ist hier jeder Gast - sei es zu einer Veranstaltung und nach einem schönen oder gar stressigen Tag zur Abrundung.

Genießen Sie, in gemütlicher und entspannter Atmosphäre bei Kerzenschein und einem guten Wein.

Unsere Speisekarte bietet vor allem eine große und reichhaltige Auswahl heimischer und internationaler Fischgerichte. Auch für unseren kleinen Gäste wird gesorgt.

Um Ihnen eine permanente und gute Qualität zu gewährleisten, müssen wir unseren Lagerbestand auf ein Optimum reduzieren. Das kann natürlich bei den allgemein beliebteren Fischarten dazu führen, dass diese bei größerer Nachfrage leider nicht mehr vorrätig sind.

Einen großen Teil unserer Fischgerichte, bekommen Sie auch als kleinere Senioren, bzw. Kinderportion. (Fragen Sie Ihre Bedienung)

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Lokal und hoffen Ihren Geschmack zu treffen.

Ihre Familien
Damm und Kruse

Inhaberin Christiane Damm



Etwas über uns

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Halten Sie sich Fit mit Fisch, denn.....

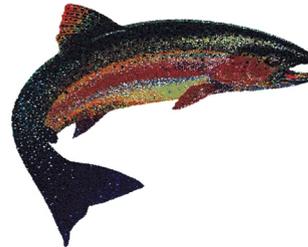
nicht nur in der Fastenzeit gehört der regelmäßige Verzehr von Fisch zur gesunden, ausgewogenen Ernährung. Fisch enthält leicht verdauliches Eiweiß, wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und besonders wertvolle Fischöle.

Außerdem ist Seefisch unsere wichtigste Jodquelle. Süßwasserfische haben hingegen nur einen geringen Jodgehalt. Jod ist wichtig für die Bildung der Schilddrüsenhormone und den Energiestoffwechsel.

Ein Erwachsener braucht pro Tag 200 Mikrogramm, Schwangere 230, stillende 260 Mikrogramm pro Tag.

Der tägliche Jodbedarf wird durch Schellfisch, See-
lachs oder Meeräsche bereits zu 100% gedeckt,
während andere jodhaltige Nahrungsmittel wie z. B.
Milch auch nicht annähernd zur Bedarfsdeckung
dieses für die Schilddrüsenfunktion notwendigen

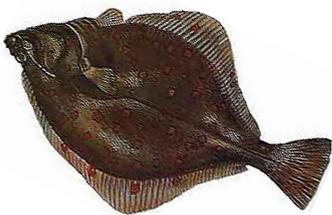
Spurenelementes beitragen können. Aus diesem Grund sollte man pro Woche **zwei bis drei Portionen Seefisch** verzehren.



Vom Fanggewicht her verzehren wir im Jahr pro Kopf ca. 14,3 Kg Fisch und Fischwaren, davon machen Süßwasserfische nur etwa ein Zehntel aus. Am beliebtesten ist der Hering, mit einem Anteil von mehr als 25%, gefolgt vom Seelachs, Seehecht, Thunfisch, Rotbarsch und Makrele. Auf diese Fische entfällt etwa 80% des Seefischverbrauchs.

Bei Süßwasserfischen steht die Forelle in der Beliebtheit ganz oben- weit vor dem Karpfen.

Auch bei Fettstoffwechselstörungen ist der Verzehr von Fisch sinnvoll. Die im Fischöl enthaltenen Omega-3-Fettsäuren (Lachs) haben positive Wirkung auf den Cholesterinspiegel.



Fisch ist aber auch wichtig für die ausreichende Versorgung mit Vitamin D, das wir für die Knochenbildung u. die Aufnahme von Calcium und Phosphor benötigen.

Fisch enthält aber auch wichtige Vitamine der B-Gruppe wie z.B. B1, B2, Niacin, B6 und B12, sowie fettlösliche Vitamine A, D, E und K. wobei deren Vorkommen sehr stark vom Fettgehalt

Die Erhaltung der Gesundheit beruht auf der Gleichstellung der Kräfte.

Gesundheit dagegen beruht auf der ausgewogenen Mischung der Qualitäten

Schon die alten Griechen wußten, eine ausgewogene Ernährung trägt zur Steigerung des Wohlbefindens bei. Zwei - bis dreimal pro Woche Frischfisch (Seefisch) sollte auf Ihrem Speiseplan stehen.

Verbinden Sie doch das Angenehme mit dem nützlichen.



Hippokrates (460-370 v.Chr.)

Fit mit Fisch

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Heringsstipp

Der sahnige Leckerbissen

Sahne - Heringsstipp mit Salzkartoffeln

6,90

Brathering

Würzig lecker und ohne Konservierungsstoffe

Brathering aus **eigener Produktion** mit leckeren Röstkartoffeln/ Speck

5,90

Forellenfilet mit Toast

Rauchig und lecker

Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Meerrettichsahne/ Preiselbeeren

5,90

Original holländische Matjes

Nur dieser, ist der Wahre

Original holländische Matjes, mit Zwiebeln, Ei und Brot

6,50

Kruse ´s Lachsbrot

Immer gut, für zwischendurch

Räucherlachs auf Brot, mit Kartoffelsalat aus eigener Produktion und Meerrettich

6,90

Krabbencocktail

Der besondere Snack für Krabbenfreunde

Nordseekrabben garniert auf Blattsalat mit Früchten und Cocktaildipp

6,90

Garnelenschwänze im Kartoffelmantel

Die leckere Verbindung

Garnelenschwänze im Kartoffelmantel mit Brot und Knoblauchdipp

6,90

Seemannsbrot

Etwas leckeres für den kleinen Hunger

Eieromelette mit Nordseekrabben auf Brot

6,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Pangasiusfilet

Der exotische Leckerbissen

Gebratenes Filet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

12,90

Aal

Nicht nur geräuchert ein Kennerfisch

Gebratener Aal mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu
reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

15,90

Seelachsgratin

Heiß und lecker

Überbackener Seelachs in einer Sahnesoße mit Reis oder
Nudeln. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,50

Lachsgratin

Heiß und lecker

Überbackener Lachs in einer Sahnesoße mit Reis oder Nudeln.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

11,90

Lachsgratin mit Blattspinat

Heiß und lecker

Überbackener Lachs mit Blattspinat in einer Sahnesoße mit Reis
oder Nudeln. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

13,90

Lachsgratin mit Broccoli

Heiß und lecker

Überbackener Lachs mit Broccoli in einer Sahnesoße mit Reis
oder Nudeln. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

13,90

Beilagen*

Salzkartoffeln - Röstkartoffeln - Kartoffelecken -
Pommes Frites - Kartoffelsalat - Kroketten

Soßen*

Dillsoße - Sauce Bernaise´ - Zitronen Buttersoße -
Senfsoße - Meerrettichsoße - zerlassene Butter

Unsere Fischgerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Forelle blau

Für die Kenner unter den Fischliebhabern

Im Sud gekochte Forelle mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,80

Forelle Müllerinnen Art

Auch gebraten ein Hochgenuß

Gebratene Forelle mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,80

Seelachsfilet

Gesund und einfach nur gut

Gebratenes Seelachsfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

8,90

Welsfilet

Mit Sicherheit ohne Gräten

Gebratenes Welsfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,80

Viktoriabarsch

Festes und leckeres Fleisch aus Afrika

Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,80

Rotbarschfilet

Immer die Richtige Wahl

Gebratenes Rotbarschfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

10,90

Beilagen*

Salzkartoffeln - Röstkartoffeln - Kartoffelecken -
Pommes Frites - Kartoffelsalat - Kroketten

Soßen*

Dillsoße - Sauce Bernaise´ - Zitronen Buttersoße -
Senfsoße - Meerrettichsoße - zerlassene Butter

Unsere Fischgerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Kabeljau (Dorsch)

Weiches und zartes Fleisch

Gebratenes Kabeljaufilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

10,50

Ganze Scholle

Zartes, sehr schmackhaftes Fleisch

Gebratene Scholle mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu
reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

10,90

Schollenfilet

Wenig Fett und viel Jod

gebratenes Schollenfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

11,50

Schollenfilet mit Speck -Finkenwerder Art-

Schön würzig und lecker

Gebratene Speckwürfel auf Schollenfilet mit Beilagen und Soßen*
nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

12,50

Lachsfilet

Zart, rosa und richtig lecker

Gebratenes Lachsfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

12,90

Tilapiafilet mit gestifteten Mandeln

Petrus läßt grüßen

Gestiftete Mandeln auf Tilapiafilet mit Beilagen* nach Wahl und
Sauce Bernaise. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

14,90

Beilagen*

Salzkartoffeln - Röstkartoffeln - Kartoffelecken -
Pommes Frites - Kartoffelsalat - Kroketten

Soßen*

Dillsoße - Sauce Bernaise´ - Zitronen Buttersoße -
Senfsoße - Meerrettichsoße - zerlassene Butter

Unsere Fischgerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Schollenfilet mit Krabben

Besser kann ein Schollenfilet nicht schmecken

gebratene Krabben auf Schollenfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

14,50

Zanderfilet

Fein und zart, einfach etwas besonderes

Gebratenes Zanderfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

14,50

Schlemmer Rotbarsch -Büsumer Art-

Eine ganz besondere Verbindung

Rührei mit Krabben auf Rotbarschfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

14,90

Rotzungenfilet

Edel und lecker

Gebratenes Rotzungenfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

15,90

Pangasiusfilet mit Krabben

Der exotische Leckerbissen veredelt

Gebratenes Filet, mit Nordseekrabben, Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

15,90

Rotzungenfilet mit Krabben

Genuss par excellence

Gebratene Krabben auf Rotzungenfilet mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

18,90

Ganze Seezunge

Die edelste unter den Edlen

In Butter gebratene ganze Seezunge mit Beilagen und Soßen* nach Wahl. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat

Tagespreis

Beilagen*

Salzkartoffeln - Röstkartoffeln - Kartoffelecken -
Pommes Frites - Kartoffelsalat - Kroketten

Soßen*

Dillsoße - Sauce Bernaise´ - Zitronen Buttersoße -
Senfsoße - Meerrettichsoße - zerlassene Butter

Edel- & veredelte Fischgerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Junior Schnitzel Wiener Art

Nicht nur für kleine Österreicher

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

6,30

Junior Jägerschnitzel

Weitmann´s Heil

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl und Jäger-
soße. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

6,80

Junior Zigeunerschnitzel

Für kleine unentschlossene Gäste

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl und Zigeuner-
soße. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

6,80

Kapitänsteller

Für kleine Kapitäne

Fischstäbchen mit Pommes rot/ weiß. Dazu reichen wir
einen kleinen gemischten Salat.

5,90

Piratenteller

Nur für richtige Seeleute

Kleines Seelachsfilet Pommes rot/ weiß. Dazu reichen wir
einen kleinen gemischten Salat.

6,50

Juniorschnitzel Bernaise´

Echt lecker

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl und Sauce
Bernaise´. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

7,50

Junior Hähnchenbrustfilet Bernaise´

Zart und lecker

Hähnchenbrustfilet mit Beilagen * nach Wahl und Sauce Bernaise´.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

7,80

Beilagen*

Salzkartoffeln - Röstkartoffeln - Kartoffelecken -
Pommes Frites - Kartoffelsalat - Kroketten

Für unsere kleinen Gäste

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Schnitzel Wiener Art

Nicht nur für Österreicher

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

8,90

Jägerschnitzel

Weitmann´s Heil

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl und Jäger-
soße. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,50

Zigeunerschnitzel

Für kleine unentschlossene Gäste

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl und Zigeuner-
soße. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

9,50

Schnitzel Bernaise´

Echt lecker

Schnitzel vom Schwein mit Beilagen * nach Wahl und Sauce
Bernaise´. Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

10,20

Hähnchenbrustfilet Bernaise´

Zart, lecker und sahnig

Hähnchenbrustfilet mit Beilagen * nach Wahl und Sauce Bernaise´.
Dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

10,50

Beilagen*

Salzkartoffeln - Röstkartoffeln - Kartoffelecken -
Pommes Frites - Kartoffelsalat - Kroketten

Unsere Fleischgerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Kleiner gemischter Salat

Klein, fein und lecker

Salatteller mit Salaten der Saison. Wahlweise Joghurt- od. Essig Öl Dressing.

3,80

Salat mit Hähnchenbruststreifen

Absolut Fischfrei

Salatteller mit Salaten der Saison, garniert mit gebratenen Hähnchenbruststreifen. Wahlweise Joghurt- od. Essig Öl Dressing.

9,40

Friesensalat

Für Krabbenliebhaber

Salatteller mit Salaten der Saison, garniert mit Nordseekrabben. Wahlweise Joghurt- od. Essig Öl Dressing.

9,80

Salat mit Lachsstreifen

Lachs mal anders

Salatteller mit Salaten der Saison, garniert mit gebratenen Lachsstreifen. Wahlweise Joghurt- od. Essig Öl Dressing.

10,90

Gourmet Salat

Die Königin der Salate

Salatteller mit Salaten der Saison, garniert mit Räucherlachs und Krabben. Wahlweise Joghurt- od. Essig Öl Dressing.

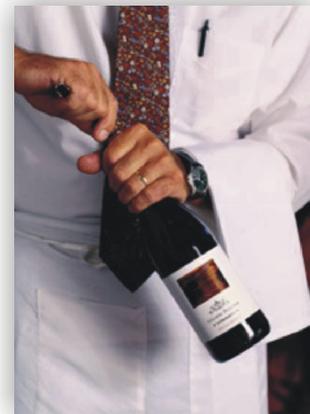
13,50

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch, auch frisches Baguettebrot zu Ihrem Salat

Salatgerichte

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Weißweine

Auggener Schäf (trocken)

Der badische Gutedel. Ein leichter frischer Qualitätswein, passend zu jeder Gelegenheit. Goldschimmer und Aromen von Orange, Zitronenmelisse

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Oppenheimer Herrenberg (h.-trocken)

Der rheinhessische Silvaner Kabinett. Der Qualitätswein mit Prädikat aus der Weinbaudomäne Oppenheim. Seine leichte Süße, macht ihn zu einem passenden Begleiter für Fischgerichte.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Oppenheimer Kreuz (lieblich)

Die rheinhessische Kerner Spätlese. Der vollmundige Qualitätswein aus der Weinbaudomäne Oppenheim, erinnert an Aprikose und Orangenkonfitüre. Fruchtig mit viel Schwung. Perfekt als Aperitif.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Wöllsteiner Rheingrafenstein (h.-trocken)

Der halbtrockene Riesling, mit einer leichten Restsüße und seinem rassigen Charakter, paßt hervorragend zu Fisch und Hühnchen. Ein leichter hauch von Pfirsichduft unterstreicht die fruchtige Note.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
1,0	Liter	16,50

Forster Schnepfenflug (trocken)

Ein trockener Riesling, mit einer herzhaft fruchtigen Pfirsichnote. Er läßt sich problemlos zu Fisch und Fleisch genießen. Ein Qualitätswein für besondere Anlässe

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
1,0	Liter	16,50

Volkacher Kirchberg (trocken)

Der trockene Müller Thurgau aus dem Frankenland, ist der perfekte Begleiter zu allen Fischgerichten. Ein vollmundiger Weißwein mit einem herzhaft erdigen Geschmack.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
1,0	Liter	16,50

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal



Rotweine, Rose & Weißherbst

Gimmeldinger Meerspinne (trocken)

Der badische Dornfelder mit würzig-fruchtigen Nuancen. Ein vollmundiger Qualitätswein, mit dem Geschmack von Zwetschgen.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Westhofener Winzergen. (Halbtrocken)

Der rheinhessische Dornfelder. Der farbkräftige Rotwein mit der dunkelroten Farbe ist fruchtig, körperreich, nachhaltig. Seine milde Säure macht ihn sehr bekömmlich.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Schwabsburger Pfaffenkappe (lieblich)

Der liebliche Dornfelder aus dem Weinhaus Flick. Ein farbkräftige Rotwein mit besonders fruchtiger Süße. Ein perfekter Begleiter für gesellige Stunden.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Jhiringer Spätburgunder (halbtrocken)

Ein badischer Weißherbst mit leichtem Buket. Der leichte und bekömmliche Weißherbst paßt hervorragend zu Fleisch und Fisch. Seine zarte, rosa Farbe unterstreicht das Buket.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Fleuron Rose ´ de Anjou (halbtrocken)

Ein französischer Rose mit einer besonders fruchtigen Note. Dieser Rose besticht durch ein besonders frisches Buket. Ein Wein für jede Gelegenheit.

0,1	Liter	2,30
0,25	Liter	4,80
0,7	Liter	12,50

Landgasthaus Kruse

Das Fischlokal

Getränke

Warsteiner Pils vom Fass
 0,2l 1,30
 0,3l 1,95
 0,4l 2,60

Pott's Landbier -dunkel- vom Fass
 0,2l 1,30
 0,3l 1,95
 0,4l 2,60

Duckstein Bierspezialität vom Fass
 0,3l 2,20

Köstritzer Schwarzbier vom Fass
 0,3l 2,20

Prinzregent Luitpold Hefeweizen -Flasche-
 0,5l 3,00

Pott's Hefeweizen -Flasche-
 0,33l 2,00

Vitamalz -Flasche-
 0,33l 2,00

Warsteiner Fresh Alkoholfrei -Flasche-
 0,33l 2,00

Schweppes Bitter Lemon Tonic Ginger Ale
 0,2l 1,60

Coca-Cola
 0,2l 1,20
 0,3l 1,80
 0,4l 2,40

Coca-Cola light
 0,2l 1,20
 0,3l 1,80
 0,4l 2,40

Fanta u. Sprite
 0,2l 1,20
 0,3l 1,80
 0,4l 2,40

Apollinaris Wasser
 0,25l 1,60
 0,5l 3,20

Apollinaris Wasser
 0,7l 4,00

Gerolsteiner Wasser (medium)
 0,25l 1,60

Apollinaris Apfelschorle
 0,25l 1,60
 0,5l 3,20

Apfelsaft und Orangensaft
 0,2l 1,60

Weinschorle
 0,2l 2,50

Korn Genever
 2cl 1,50
 2cl 1,50

Jägermeister
 2cl 2,00

Asbach Uralt
 2cl 2,30

Fernet Branca
 2cl 2,00

Sherry (medium/ trocken)
 2cl 2,00

Malteser
 2cl 2,00

Wachholder
 2cl 1,50

Amaretto
 2cl 2,00

Eckpaohl
 2cl 2,00

Ramazotti
 2cl 2,00

Averna
 2cl 2,00

Meyer's Rum
 2cl 2,00

Löwentor
 2cl 2,00

Linie
 2cl 2,30

Jubi
 2cl 2,30

Williams Christ Birne
 2cl 2,50

Obstler
 2cl 2,00

Grappa
 2cl 2,00

Tequilla
 2cl 2,00

Martini Bianco
 5cl 3,00

Kleine Flasche Freixenet
 0,2l 4,20

Flasche Freixenet
 0,7l 16,00

Glühwein
 2,00

Tasse Kaffee
 1,50

Kännchen Kaffee
 3,00

Cappuchino
 1,75

Espresso
 1,75

Kännchen Tee
 2,80

Tasse Tee
 1,50

