



Zum Tonkrug

Gaststätte und Biergarten

Altfelder Straße 319

47475 Kamp-Lintfort

0 28 42 / 92 73 656



Speisen und Getränke

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei und mit uns. Wir hoffen Ihnen mit unseren Speisen und Getränken eine schöne Zeit zu bereiten. Sollte etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen, so lassen Sie es uns umgehend wissen, denn eine Verbesserung ist nur nach Ihrem Feedback möglich.

Guten Appetit wünscht das Tonkrug TEAM!

Öffnungszeiten:

Mo: 17:00- 21:00 Uhr

(warme Küche bis 20:00 Uhr)

Di: 17:00- 21:00 Uhr – heute kommen unsere Darter zu Besuch!

(warme Küche bis 20:00 Uhr)

Mi: Ruhetag

(heute legen wir die Füße hoch und tanken Energie für den Rest der Woche :)

Do: Ruhetag bis 31.03.

ab 01.04.25 wieder geöffnet 17:00- 21:00 Uhr

(warme Küche bis 20:30 Uhr)

Fr: 17:00- 22:00 Uhr

(warme Küche bis 20:30 Uhr)

Sa: 17:00- 22:00 Uhr

(warme Küche bis 20:30 Uhr)

So: 12:00- 21:00 Uhr

(warme Küche 12:00- 20:00 Uhr)

- **jeden 1. Sonntag im Monat Frühstücksbuffet**
(nur nach Anmeldung!)

Zukünftig alle Neuigkeiten per WhatsApp Channel erhalten?



VORSPEISEN

Zwiebelsuppe ^(l.)	mit Toast ^(a1) und Gouda ^(g) überbacken	6,00 €
Partybrötchen ^(a1,a2,a3,a4,c,f,k)	mit Kräuterbutter und Tzaziki ^(g) oder wahlweise Kräuterquark ^(g)	6,00 €
Bruschetta	2 geröstete Scheiben Ciabatta Brot ^(a1,a2,a3,e,f,g,h,k) belegt mit Tomate und Knoblauch	6,00 €
Garnelenspieße	2 Garnelenspieße ^(b) in Kräuterbutter, mit Tomaten	12,50 €

KLEIN ABER FEIN

Currywurst	mit leckerer Currysauce ⁽¹⁾ und knusprigen Pommes Frites	8,00 €
Curryfrikadelle ^(a1,c)	mit leckerer Currysauce ⁽¹⁾ und knusprigen Pommes Frites	8,00 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei	Bratkartoffeln klassisch mit Speck und Zwiebeln, dazu 3 Spiegeleier	7,50 €
VEGGI: Bratkartoffeln	mit Zwiebeln, dazu 3 Spiegeleier	7,50 €
VEGGI: Camembert	gebackener Camembert ^(g) mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Toast ^(a1) und Butter	9,50 €

BEILAGEN

Zu allen unseren Hauptspeisen entscheiden Sie sich für eine Beilage nach Wahl.

Pommes Frites	normal	3,60 €
Pommes Frites	klein	2,30 €
Kroketten ^(a1)	5 Stück	3,20 €
Bratkartoffeln	mit Zwiebeln und Speck	3,90 €
Bratkartoffeln	mit Zwiebeln	3,90 €
Folienkartoffel	mit Tzaziki ^(g) oder Kräuterquark ^(g)	5,50 €
Salzkartoffeln		2,20 €
Nudeln ^(a1,c,f,j)		2,50 €
Mayonaise		0,50 €
Ketchup		0,50 €
Senf ^(j)		0,50 €
Jägersauce ^(2,g)		2,50 €
Zigeunersauce		2,50 €
Currysauce ⁽¹⁾		2,50 €
Sauce Hollandaise Art <small>(a1,a2,a3,a4,c,g,i)</small>		2,50 €
Pfeffersauce ^(2,g)		2,50 €
Knoblauchsauce ^(g)		2,50 €
Béchamel/ Sahnesauce		2,50 €

KINDERGERICHTE

Alle Kindergerichte servieren wir mit Pommes Frites, einem Softgetränk (0,2l) und einer süßen Überraschung.

Nuggets	4 gold-braune Hähnchen-Nuggets ^(a1)	5,50 €
Nudeln ^(a1,c,f,j)	mit Tomatensauce	5,50 €
Fischstäbchen	4 knusprige Fischstäbchen ^(a1,a2,a3,a4,d)	6,00 €
Hamburger	ein knuspriges Brioche Brötchen ^(a1,c,f,g,h,k) mit Rindfleischpatty ^(i,j) BURGERSAUCE ^(c,j) , Salat, Tomate und Gurke	6,00 €
Schnitzel ^(a1,a2,c,f,m,k)	kleines Schnitzel	6,00 €

SCHNITZELGERICHTE

Alle Schnitzelgerichte sind vom Schwein, frisch zubereitet und in leckerem Butterschmalz gebraten. Gegen 2,00€ Aufpreis bereiten wir Ihnen gerne auch ein schmackhaftes Putenschnitzel.

Alle Gerichte inklusive einem Beilagensalat von der Salatbar.

Ihre Beilage wählen Sie bitte aus der Beilagenkarte.

<u>SCHNITZEL</u>		<u>normal</u>	<u>klein</u>
Schnitzel Wiener Art ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit frischer Zitrone	13,90 €	10,90 €
Schnitzel Zigeuner Art ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit hausgemachter Paprikasauce	15,90 €	12,90 €
Schnitzel Jäger Art ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce	15,90 €	12,90 €
Pfefferschnitzel ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit grünem Pfeffer in würziger Sauce	15,90 €	12,90 €
Schnitzel Holsteiner Art ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit Röstzwiebeln ^(a1,a2) und Spiegelei	15,90 €	12,90 €
Schnitzel Elsässer Art ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit gebratenen Speckwürfeln und Lauchzwiebeln in feiner Sahnesauce ^(g)	15,90 €	12,90 €
Schnitzel Hollandaise Art ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit leckerer Sauce Hollandaise Art ^(a1,a2,a3,a4,c,g,i)	15,90 €	12,90 €

SCHNITZEL ÜBERBACKEN

		<u>normal</u>	<u>klein</u>
"ELDORADO" Schnitzel ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit Champignons, Bacon, Sauce Hollandaise Art ^(a1,a2,a3,a4,c,g,i) und Gouda ^(g) überbacken, garniert mit einem Spiegelei	17,90 €	14,90 €
Preiselbeer-Zwiebel-Schnitzel ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit Sauce Hollandaise Art ^(a1,a2,a3,a4,c,g,i) , überbacken mit würzigem Cheddar ^(g)	17,90 €	14,90 €
Schnitzel "a la Chefkoch" ^(a1,a2,c,f,m,k)	mit Gewürzgurkenscheiben ^(j) , Bacon, Zwiebeln, leckerer Burgersauce ^(c,j) , überbacken mit würzigem Cheddar ^(g)	17,90 €	14,90 €

STEAKS

Alle Gerichte inklusive einem Beilagensalat von der Salatbar.

Ihre Beilage wählen Sie bitte aus der Beilagenkarte.

Rumpsteak- 230 gramm	klassisch mit frischer Kräuterbutter	28,50 €
Rumpsteak- 230 gramm	mit geschmorten Zwiebeln	28,50 €
Rumpsteak- 230 gramm	mit Pfeffersauce ^(2,g)	28,50 €

GRILLGERICHTE

Alle Gerichte inklusive einem Beilagensalat von der Salatbar.

Ihre Beilage wählen Sie bitte aus der Beilagenkarte.

Puten-Paprika-Steak	gegrilltes Putensteak, mit geschmorten Zwiebeln, Paprika und hausgemachter Kräuterbutter	14,90 €
Pute meets Schwein	ein Putensteak, zwei Schweinefilets, abgerundet mit leckerer Pfeffersauce ^(2,g)	15,90 €
Schweinefilet im Speckmantel	mit frischen Champignons, verfeinert mit hausgemachter Kräuterbutter	14,90 €
Gyrosteller	frisch gegrilltes Gyros, dazu hausgemachtes Tzaziki ^(g)	13,90 €
Grillteller	mit Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Nackensteak, gebratenem Speckstreifen, Grilltomate, frischer Kräuterbutter und Tzaziki ^(g)	25,90 €

FISCH

Alle Gerichte inklusive einem Beilagensalat von der Salatbar.

Ihre Beilage wählen Sie bitte aus der Beilagenkarte.

Pangasiusfilet ^(a1,a2,d)	frisch gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter- Sahnesauce ^(g)	14,90 €
Rotbarschfilet ^(a1,a2,d)	ca. 300g Fischfilet gebraten, mit gebratenen Speckwürfeln und Lauchzwiebeln, in einer feinen Sahnesauce ^(g)	17,90 €
Lachsfilet ^(d)	ca. 300g gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter	19,90 €
Fischplatte a la Tonkrug	Pangasius- ^(a1,a2,d) , Rotbarsch- ^(a1,a2,d) und Lachsfilet ^(d) (gesamt ca. 450g Fisch) mit einer Hummersahnesauce ^(24,a1,b,g,i) , dazu ein Garnelenspieß ^(b)	26,90 €

BURGER

Ihre Beilage wählen Sie bitte aus der Beilagenkarte.

Hamburger ^(a1,c,f,g,i,j,k,m)	9,90 €
Cheeseburger ^(a1,c,f,g,i,j,k,m)	9,90 €
Chickenburger ^(a1,c,f,g,i,j,k,m)	10,90 €

VEGETARISCH

Alle Gerichte inklusive einem Beilagensalat von der Salatbar.

Ihre Beilage wählen Sie bitte aus der Beilagenkarte.

	<u>normal</u>	<u>klein</u>
Nudeln ^(a1,c,f,j) mit Tomatensoße	8,90 €	
Folienkartoffel	mit Kräuterquark ^(g)	5,50 €
Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,f)	mit Kaisergemüse, und Sauce Hollandaise Art ^(a1,a2,a3,a4,c,g,i) oder Béchamel ^(a1,f,g)	14,90 € 12,90 €
Gemüsepfanne	mit Kräuterquark ^(g) oder Tzaziki ^(g)	13,90 €

weitere Gerichte

siehe auch „Klein aber
Fein“ und
„Flammkuchen“, sowie
„Salate

SALATE

Thunfischsalat	frischer, gemischter Salat, dazu Thunfisch ^(d) , Toast ^(a1) und Butter	9,90 €	
"Eldorado" Salat	frischer, gemischter Salat, dazu Putenbrust- und Speckstreifen, gebratene Champignons, Toast ^(a1) und Butter	10,90 €	
Salat von der Salatbar	groß/ klein	7,40 €	3,90 €

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art	Flammkuchen ^(a1,g) mit Speckwürfeln, Lauchzwiebeln und Käse ^(g) überbacken	10,90 €
Thunfisch	Flammkuchen ^(a1,g) mit Thunfisch ^(d) , Zwiebeln und Käse ^(g) überbacken	10,90 €
Camembert	Flammkuchen ^(a1,g) mit Camembert ^(g) und Preiselbeeren	10,90 €
Paprika	Flammkuchen ^(a1,g) mit Paprika, Zwiebeln und Käse ^(g) überbacken	10,90 €

DESSERT

Stellen Sie sich Ihr Eis gerne selber nach Belieben zusammen und wählen dazu aus den folgenden Sorten:

Eiskugel	Vanillegeschmack ^(a,c,g,h,2)	1,50 €
Eiskugel	Schokogeschmack ^(c,g,h)	1,50 €
Eiskugel	Erdbeer ^(c,g,h)	1,50 €
Eiskugel	Walnuss ^(a1,a2,a3,a4,c,e,f,g,h)	1,50 €
Eiskugel	Stracciatella ^(c,f,g,h)	1,50 €
Portion Sahne ^(g)		0,70 €

Oder probieren Sie unsere Hauskreationen:

Eisbecher- Eis und Heiß	2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack ^(a,c,g,h,2) , dazu heiße Kirschen und Schlagsahne ^(g)	6,90 €
Coupe Danmark	2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack ^(a,c,g,h,2) , übergossen mit heißer Schokoladensauce ^(g) , dazu Schlagsahne ^(g)	6,90 €

Bubble Waffeln

Frische Bubble-Waffel	Eis mit Vanillegeschmack ^(a,c,g,h,2) , dazu nach Wahl: Kinderriegel ^(g) / Schokocrossies ^(g) / Schokoladensauce ^(g) / heiße Kirschen und Schlagsahne ^(g)	7,90 €
-----------------------	--	--------

GETRÄNKEKARTE

BIER VOM FASS

Veltins Pilsener ^(a3)	0,2 l	1,90 €
	Radler (mit Sprite), Alster (mit Fanta), Pils Schuss (mit Malzbier)	
Veltins Pilsener ^(a3)	0,4 l	3,50 €
	Radler (mit Sprite), Alster (mit Fanta), Pils Schuss (mit Malzbier)	
Diebels Alt ^(a3)	0,2 l	1,90 €
	Alt Cola, Alt Schuss	
Diebels Alt ^(a3)	0,4 l	3,50 €
	Alt Cola, Alt Schuss	
Geilings Bräu HELLES ^(a3)	0,25 l	2,00 €
Geilings Bräu HELLES ^(a3)	0,5 l	3,70 €
Geilings Bräu WEIZEN (ca. ab Mai)	0,5l	3,90 €

FLASCHENBIERE/ WEINE/ SEKT

ERDINGER Hefeweizen (auch alkoholfrei) ^(a1,a3)	0,5l	3,90 €
Veltins alkoholfrei ^(a3)		
Pils oder Radler	0,33l	2,20 €
Feldschlösschen Malzbier ^(a3)	0,33l	2,20 €
Weißwein ^(l)		
lieblich oder trocken	0,2l	4,50 €
Rotwein ^(l)		
lieblich oder trocken	0,2l	4,50 €
Sekt ^(l)	0,2l	4,50 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^(2,10)	0,2l oder 0,4l	2,20 €	4,00 €
Fanta ^(2,3)	0,2l oder 0,4l	2,20 €	4,00 €
Sprite	0,2l oder 0,4l	2,20 €	4,00 €
Coca-Cola ZERO ^(2,10,13,26)	0,2l oder 0,4l	2,20 €	4,00 €
MEZZO-Mix ^(2,10)	0,2l oder 0,4l	2,20 €	4,00 €
Mineralwasser	still/medium/classic: 0,2 l	2,00 €	
Mineralwasser	still/medium/classic: 0,7 l	5,00 €	
Saft	Apfel oder Orange	2,20 €	
Energy-Drink ^(2,10,12,14,27)		3,50 €	

SPIRITUOSEN

Auch als Mischgetränke mit sämtlichen Säften/ Softdrinks verfügbar- sprechen Sie uns an!

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>	
Ouzo	2,50 €	4,00 €	
Sambuca	2,50 €	4,00 €	
Jägermeister	2,50 €	4,00 €	
Baileys ^(g,2,9,10,12)	2,50 €	4,00 €	
Vodka	2,50 €	4,00 €	
Caramello ⁽²⁾	2,50 €	4,00 €	
Ramazotti ⁽²⁾		4,00 €	
Jack Daniels ^(a2,a3)	2,50 €	4,00 €	
Grüner Waldmeister	2,50 €	4,00 €	
Asbach	2,50 €	4,00 €	
Grubenglück (Haselnusslikör) ^(h2)	2,50 €	4,00 €	
Grubenglut (Beerenlikör)	2,50 €	4,00 €	
Underberg	2,50 €		
Obstler	Marille oder Birne	2,50 €	4,00 €
Aperol Spritz ^(2,11,l)	6,00 €		

DER ERSTE COCKTAIL MIT EIS IN DER FLASCHE



CAIPI

Cachaça, Limetten-Likör,
Rohrzucker, Limettensaft,
frische Limette
und Eis | 14,1% vol.



MOJITO

Weißer Rum, Limetten-Minz-
Likör, Zitronen-saft,
Limettensaft, frische Minze
und Eis | 14,1% vol.



WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup,
Maracujasaft, Limettensaft,
frische Minze
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite



SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft,
Cranberrysaft, Pfirsichlikör,
Orangensaft,
frische Heidelbeeren
und Eis | 14,1% vol.



RED BERRY

Fruchtwein, Heidelbeersirup,
Cranberrysaft, Himbeersaft,
schwarzer Johannisbeersaft
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite



COLADA

Fruchtwein, Ananassaft,
Kokossirup
und Eis | 8,0% vol.

Enthält Sulfite

...eiskalt genießen für nur 7€ / Stück...

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ⁽¹⁰⁾		2,00 €	
Milchkaffee ^(g,10)		2,70 €	
Latte Macchiato ^(g,10)		2,70 €	
Espresso ⁽¹⁰⁾	einfach oder doppelt	2,00 €	3,50 €
Cappuccino ^(g,10)		2,70 €	
Heiße Schokolade mit Sahne ^(g,10,13)		2,70 €	
Tee		2,00 €	

ANHANG-
Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
13. mit Süßungsmittel
14. taurinhaltig
15. aus genetisch verändertem...hergestellt, oder enthält aus genetisch verändertem Soja hergestelltes Sojaöl
16. Formfleischerzeugnis
17. Salatmayonnaise
18. mit kakaohaltiger Fettglasur
19. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett
20. Pizzabelag aus...
21. Kräuteraufstrich
22. Drehspieß mit...
23. Surimi, ... Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt
24. Lachsersatz
25. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
26. enthält eine Phenylalaninquelle
27. kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Deklarationspflichtige Allergene

- a- Glutenthaltiges Getreide,
namentlich a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, a5: Dinkel, a6: Kamut
- b- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f- Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h- Schalenfrüchte, namentlich:
h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Walnüsse, h4: Kaschunüsse,
h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien, h8: Macadamianüsse
- i- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l- Schwefeldioxid und Sulphite
- m- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse