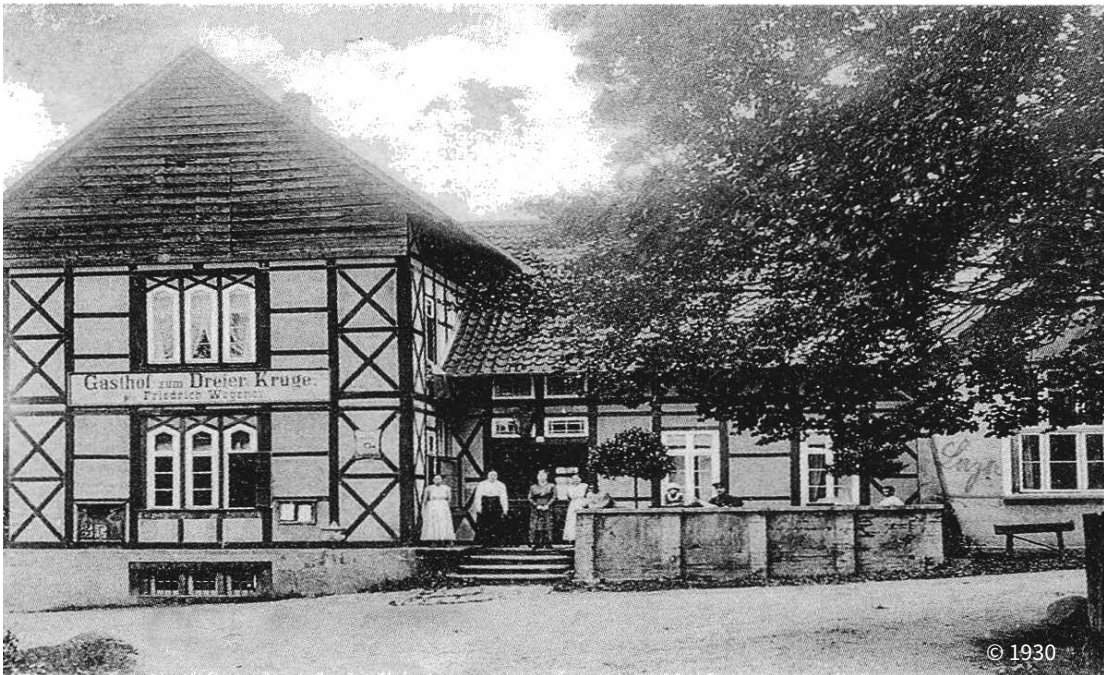


3er Krug Pub & Kitchen

IN THE NAME OF FINEST
ROCK, FOOD & DRINKS
— SINCE 1779 —



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Wochentags ab 19 Uhr | Küche bis 22 Uhr

Freitag & Samstag 19 – 2 Uhr | Küche bis 24 Uhr

Sonntag ab 18 Uhr | Küche bis 21 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Dreierkrugplatz 3 | 32760 Detmold/Spork-Eichholz

☎ 05231 5201

🌐 www.dreierkrug.de

📘 www.facebook.com/3erKrug



HAVE A BREAK

Liebe Gäste,

da wir alle Speisen frisch zubereiten, können wir Euch besondere Wünsche erfüllen.

Wir stellen gerne ein Gericht um oder ein vegetarisches oder veganes Gericht zusammen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien helfen wir gerne weiter – spricht uns einfach an.

Euer 3er-Team

INTROS

ZWIEBELSUPPE

mit Baguette und Edamer* überbacken

4,90

NACHOS

mit Käse* überbacken, dazu Salsa-Dip

4,00

BACON-CHEESE-NACHOS

mit Bacon-Onion-Jam* und Käse* überbacken, dazu Bacon-Cream

4,90

HAUSGEMACHTER TZAZIKI

mit Brot

4,00

STARTERPLATTE

Schafskäsebrösel mit Knoblauchöl, Tzaziki, Paprikastreifen, Peperoni, Oliven und Brot

5,90

SUPPORT

SALAD-BOWLS

mit hausgemachtem Dressing

GRIECHISCHER SALAT

mit knackigem Eisbergsalat, hausgemachtem Krautsalat,
Tzaziki, Oliven* und Peperoni,
mit Joghurt-Dressing und Schafskäsebröseln

groß 8,00 klein 6,00

SCHINKEN-KÄSE-SALAT

mit knackigem Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais,
roter Paprika, Zwiebeln, Streifen vom gekochten Schinken*
und geriebenem Edamer*,
wahlweise mit Joghurt- **oder** Honigsenf-Dressing

groß 8,90 klein 6,50

CROSSOVER-SALAT

mit knackigem Eisbergsalat, roter Paprika, Gurke, Tomate, Mais und
Zwiebeln, Olivenscheiben und Peperoni,
wahlweise mit Joghurt-Dressing und geriebenem Edamer*
oder Honigsenf-Dressing und Parmesanraspeln

groß 8,00 klein 6,00

PULLED PORK-SALAT

mit knackigem Eisbergsalat, roter Paprika,
frischen Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Mais und
gezupftem Schweinefleisch aus der Haxe*
mit Joghurt-Honigsenf-Dressing

8,90

PORTION BROT +1,00

½ PORTION BROT +0,50

GEB. KNOBLAUCHBROT +2,50

* Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

SPECIAL GUESTS

UNSERE BAGUETTES

KNOBI-BAGUETTE KLASSISCH

gebacken,
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter
4,00

SCHINKEN- ODER SALAMI-BAGUETTE

mit geräuchertem Schinken **oder** Salami*
und Edamer* überbacken.
Mit knackigem Eisbergsalat und frischen Tomatenscheiben **oder**
unserem hausgemachten Krautsalat belegt.
4,50

HAWAII-BAGUETTE

mit gekochtem Schinken* und Ananas belegt
und mit Edamer* überbacken.
4,50

KÄSE-KNOBI-BAGUETTE

mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter bestrichen
und mit Edamer* überbacken.
Mit knackigem Eisbergsalat
und frischen Tomaten- und Gurkenscheiben belegt.
4,50

BACON-BAGUETTE

mit geräuchertem Schinken*, Bacon*-Onion Jam
und Ketchup-Whisky-Mayo bestrichen,
mit Edamer* überbacken.
Mit knackigem Eisbergsalat
und frischen Tomatenscheiben belegt.
5,00

Das **handgemachte** Baguettebrot wird vom
örtlichen Bäcker geliefert.

V.I.P. (VERY IMPORTANT PASTA)

Alle Soßen zu unseren Nudelgerichten sind natürlich hausgemacht!

SPAGHETTI BOLOGNESE

mit frisch geriebenem Parmesan

7,90

BACON-PASTA-BOWL

Spaghetti in würziger Hackfleischsoße, Curryöl, Bacon-Jam* und Candy-Bacon-Chip*

8,90

NUDEL-NAPF - DER KLASSIKER

Fusillis in einer Hackfleisch-Sahnesoße, Mais und roter Paprika, mit Edamer* überbacken

groß 8,90 klein 6,50

3er-AUFLAUF

Fusillis in Sahnesoße mit Streifen vom gekochten Schinken*, Mais, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und roter Paprika, mit Edamer* überbacken

groß 8,00 klein 6,00

TÜRKISCHER AUFLAUF

weiße Bandnudeln mit Bolognese- und Joghurtsoße, Oliven* und Peperoni, mit Schafskäse überbacken

groß 9,50 klein 6,50

SPICY AUFLAUF

Fusillis in einer leicht scharfen Paprika-Sahnesoße mit Salamistreifen*, Mais, Jalapeños und ganz wenig Knoblauch, mit Edamer* überbacken

groß 8,00 klein 6,00

VEGETARISCHER AUFLAUF

weiße Bandnudeln in Joghurt-Sahnesoße mit frischen Tomaten, roter Paprika, Zwiebeln, Mais und Knoblauch-Kräuterbutter, mit Edamer* überbacken

groß 8,00 klein 6,00

Auf Wunsch überbacken wir Euch alle Aufläufe

mit Schafskäse statt Edamer*

groß +1,00 klein +0,50

SONNTAGS ALLE NUDELGERICHTE

nur 7,50 (ohne Extras)

* Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

HEADLINER-"MEAT"-INGS

3er-PREMIUM-BURGER

Mega-Burgerbrötchen mit
150 g Rinderpatty (home made)!

HAMBURGER

mit 3er-Whisky-Spezialsoße und kross gebratenem Bacon*,
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Salat belegt

7,90

CHEESEBURGER

mit Edamer*, 3er-Whisky-Spezialsoße und kross gebratenem
Bacon*, mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Salat belegt

8,90

CHILIBURGER

mit scharfer 3er-Whisky-Spezialsoße, kross gebratenem
Bacon* und Jalapeños, mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und
Salat belegt

8,90

SOUTHERN-BURGER

mit kross gebratenem Bacon*, leckerer Bacon*-Onion-Jam
und Whisky-Tomaten-Mayo,
belegt mit knackigem Eisbergsalat und gebratenen
Tomatenscheiben

8,90

SWEET-SPICY-CHEESEBURGER

mit Edamer*, Jalapeños, Honigsenf-Mayo,
Tomate, Zwiebeln und Salat belegt





8,90

PULLED PORK-BURGER

mit gezupftem Schweinebraten, geschmorten Zwiebeln,
kross gebratenem Bacon*, Honigsenf-Mayo, Tomate und
Salat belegt

8,90

BEILAGEN ZU UNSEREN BURGERN

-  Krautsalat (home made)
 -  kleine gemischte Salatbeilage
 -  Pommes
 -  Nachos* mit Dip
- je Beilage + 2,50

HEADLINER-"MEAT"-INGS

KNOBI-STEAK

2 kleine Schweinerückensteaks mit Knoblauch-Kräuterbutter,
dazu hausgemachter Krautsalat, Peperoni und Oliven*,
eine Portion Tzaziki und Pommes

11,90

CURRYWURST MIT POMMES

und hausgemachter Curry-Tomatensauce

5,00

SPEZIALWURST 2.0 MIT POMMES

mit Whisky-Tomaten-Mayo und Röstzwiebeln

5,00

CANADIAN POUTINE

Pommes mit Käse* überbacken, Röstzwiebeln
und Spezialsoße

5,50

CANADIAN PULLED PORK POUTINE

Pommes mit Pulled Pork*, Schmorzwiebeln, Bacon-Cream* und
geschmolzenem Edamer*

8,90

½ Pfund POMMES

3,00

GARLIC-POMMES

3,50

+ Dips siehe Kasten

Portion Mayonnaise oder Ketchup je 0,30
verschiedene Dips je 0,50:
Chili-Ketchup, 3er-Whisky-Spezialsoße,
Bacon-Cream*, Tomatensalsa,
Whiskey-Tomaten-Mayo, Tzaziki, Joghurtsoße

AFTERSHOWPARTY

COOKIE BURGER

mit Schokosplittern, Vanilleeis, Sahne, karamellisierten Nüssen und
Ahornsirup

4,50

* Erläuterung der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE*	2,20
MILCHKAFFEE*	2,50
TEE (verschiedene Sorten)	2,50
KAKAO mit Sahne	2,50
HEISSE ZITRONE (frisch gepresst)	3,00
GLÜHWEIN	2,50
JAGERTEE	2,50
HEISSER KIRSCHWEIN mit Kirschen, Sahne und Nüssen	3,00
HEISSER KIRSCHSAFT mit Kirschen, Sahne und Nüssen (alkoholfrei)	2,50

ALKOHOLPREISES

COCA COLA*	0,2l	2,20	0,4l	3,50
COCA COLA LIGHT*	Fl. 0,33l	3,30		
FANTA*, SPRITE	0,2l	2,20	0,4l	3,50
3ER-SPEZIAL-LIMO-MIX			0,4l	4,00
WASSER (Bad Meinberger)	Glas 0,2l	2,00	0,4l	3,00
APFELSCHORLE	0,3l	2,50	0,5l	3,50
APFELSAFT	0,2l	2,00	0,5l	3,50
LAGENSER SÄFTE:				
KIRSCHSAFT	0,2l	2,50		
ORANGENSAFT	0,2l	2,50		
BANANENNEKTAR	0,2l	2,50		
SCHWEPPE:				
BITTER LEMON*	0,2l	2,50		
TONIC WATER*	0,2l	2,50		
GINGER ALE*	0,2l	2,50		
VITA MALZ	0,33l	2,50		

BIERE VOM PASS

VON HIER

DETMOLDER HERB 0,3l 2,50 0,5l 4,00

EXKLUSIV NUR BEI UNS

DETMOLDER ALT 0,3l 2,50 0,5l 4,00

VON WEITER WEG

PAULANER MÜNCHNER HELL 0,3l 2,70 0,5l 4,20

VON GANZ WEIT WEG

GUINNESS 0,2l 2,20 0,4l 4,20

MIXED

GINGER*-BIER 0,3l 2,50 0,5l 4,00

ALT-SCHUSS, ALSTER... 0,3l 2,50 0,5l 4,00

PLASCHENBIERE

PAULANER SPEZIALITÄTEN

Hefeweizen hell

Hefeweizen dunkel

Kristallweizen

Weizen (alkoholfrei)

Zitronenweizen (alkoholfrei) 0,5l 4,00

Münchner Hell (alkoholfrei) 0,33l 2,50

BECK'S

z. B. Original, Green Lemon,

Alkoholfrei 0,33l 2,50

Beachtet auch die Hinweise zu unseren wechselnden
Bierspezialitäten.

WEINE WEISS

RHEIN-HESSEN (LIEBLICH), **EDELZWICKER** (TROCKEN)

ROT

IMIGLIKOS (LIEBLICH), **BORDEAUX** (TROCKEN)

0,2l 3,80

KRÄUTER 2cl

**JÄGERMEISTER, RAMAZOTTI, FERNET,
SCHIERKER FEUERSTEIN**

2,50

LIKÖRE & CO. 2cl

**ROTER ROGOSCHIN, SAURER, GRASHÜPFER*,
AMARETTO**

2,20

**BAILEYS, BATIDA DE COCO, LIKÖR 43, COINTREAU,
CAMPARI*, SAMBUCA**

2,50

MARTINI

5cl 2,50

SANGRITA

(alkoholfrei) 4cl 2,50

Fragt nach weiteren und hausgemachten Spezialitäten.

DESTILLATE & CO. 2cl

OUZO, WACHOLDER, GIN

2,20

WODKA, TEQUILA, WILLIAMS BIRNE, GRAPPA

2,50

PERNOD, BACARDI, CAPTAIN MORGAN

3,00

WHISK(E)Y 2cl

JIM BEAM, JOHNNY WALKER, BALLENTINES

3,00

**JACK DANIEL'S, GLENFIDDICH
SOUTHERN COMFORT**

3,50

GLENLIVET

4,50

alle Spirituosen mit Cola, Schweppes, Saft, ... + 1,00

COCKTAILS

3er-EDITION

BLUE LADY

Cointreau, Blue Curaçao*, Tonic*

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Grenadine, Orangensaft

BULL DOG HIGHBALL

Cointreau, Gin, Orangensaft, Ginger Ale*

EL DIABLO

Tequila, Lime Juice, Creme de Cassis, Ginger Ale*

NIRVANA

Tequila, Pfirsichlikör, Blue Curaçao*, Orangensaft

PLANTERS PUNCH

2 Sorten Rum, Cointreau, verschiedene Fruchtsäfte

PINA COLADA

Tequila, weißer Rum, Batida de Coco, Bananensaft

MARTINI HOCH 3

Martini, Weinbrand, Pernod, Tonic*
und ihr werdet Detmold mit anderen Augen sehen...

je 6,50

LONG ISLAND ICE TEA

Wodka, Cointreau, weißer Rum, Zitronensaft, Cola

7,90

ERLÄUTERUNG DER ZUSATZSTOFFE

Edamer, Käse: mit Farbstoff Beta-Carotin
Bacon, Salami, gekochter/geräucherter Schinken: konserviert, Nitritpökelsalz,
Antioxidationsmittel
Pulled Pork, Haxen: Nitritpökelsalz
Nachos: Geschmacksverstärker, Farbstoff
Oliven: geschwärzt
Cola, Kaffee: koffeinhaltig
Fanta: mit Farbstoff
Cola light: koffeinhaltig, Farbstoff, mit Süßungsmitteln
Bitter Lemon, Tonic Water: Chininhaltig
Blue Curacao, Campari, Ginger Ale, Grashüpfer: mit Farbstoff

Geschichte: Auszug aus dem Stadtarchiv Detmold

Als erster oder einer der ersten Bewohner der Stätte Nr. 17: Dreierkrug darf wohl der Barthold Darneden des Heberegisters von 1648 angesehen werden, einen Dietrich gleichen Nachnamens nennt auch das älteste Salbuch.

Vor 1725 war Wesemann Besitzer geworden, der beim Hause einen Garten von 2 1/2 Mtz. und den untersten Garten an der Werre hatte. Mit Helwig (Nr. 13) und Brüning (Nr. 14) zählte er also zu den kleinsten Straßenköttern. Er war als Förster in Diensten der Meierei und hatte nach einem „Privilegio vom Februar 1720“ nur die laufenden „Creyss-Gelder“, gewöhnliche Jahrschätze und jährlich 1 Tlr zu entrichten, war dagegen von allen übrigen Lasten befreit. Dieses Privileg erlosch, als die Stätte um die Mitte des 18. Jahrhunderts in den Besitz des Dreimann überging. Überliefert ist aus dieser Zeit der Name Johann Christoph Dreimann. Dieser erschien eines Tages im Sommer 1779 in der Schreibstube zu Detmold, die ihm folgendes Gesuch ausfertigte:

„Erschien der herrschaftlich eigenbehörige Hoppenplöcker Johann Christoph Dreimann Nr. 15 aus dem Spork und zeigt an, daß er jetzt seine elterliche Stelle antreten wolle, auf derselben aber wäre nicht so viel Länderei, der er als ein bisheriger Schäfer auf der Meierei sich von Ackerbau ernähren könne, er sei daher entschlossen, einen Krug zu betreiben, Bier und Branntwein zu versellen und davon jährlich 2 Tlr zu entrichten. Wenn ihm aber erlaubt werde, auch auf Kindtaufen und Hochzeiten in der Bauerschaft zu verkaufen, wolle er 3 Tlr zahlen“.

Laut Kontrakt vom 29.9.1779 wurde das „Versellen des Bieres und inländischen Branntweins für jeweils 3 Jahre“ gegen Zahlung von jährlich 3 Tlr. Accise erlaubt.

Es sei ausdrücklich darauf hingewiesen, daß sie seit dieser Zeit regelmäßig alle 3 Jahre wiederkehrenden Prolongationen oder Verlängerungen des Kontrakts immer nur vom Versellen oder Verkaufen, niemals aber von einer Braugerechtigkeit sprechen.

Das erste Gastzimmer befand sich in dem 1939 abgebrannten alten Wohnhaus, das seit dem Errichten des schönen großen Kruges als Scheune diente.

Vom Krüger Dreimann ist u.a. urkundlich festgehalten, daß er 1851 die Stätte des Neuwohners Solle Nr. 21, die erste im Wehmerkamp, erworben und an August Huneke in Schlangen weiterverkaufte, und daß Heinrich Dreimann 1878 von seinem Grundstück am Alten Weg 1 1/2 Schs. an Maurer August Altemeier zur Gründung der Neuwohnerstätte Nr. 38 abtrat. Das geschah rund 100 Jahre nach der Gründung dieses Kruges, und es ist wohl nicht verwunderlich, daß man die gastliche Stätte in dem schmucken Gewände nach seinem Besitzer benannte, den man meist „Dreier“ rief und deshalb auch „Dreier-Krug“ sagte.

1889 erfolgte der erste Besitzwechsel. Heinrich Dreimann verkaufte den Krug mit allem Zubehör an den Wirt Friedrich Wegener, der ihn 30 Jahre in wirtschaftlich guten (örtlich bedingt durch den Bau der Eisenbahnstrecke) und schlechten (1. Weltkrieg) Zeiten führte und seinen Namen über die Dorfgrenzen hinaus bekannt werden ließ.

Aus Altersgründen und weil kein Sohn die Wirtschaft weiterführte (Sohn Friedrich war Tierarzt geworden) verkaufte Wegener 1919 den gesamten Besitz an Landwirt Heinrich Sieveking.