

Aperitivo

Campari Orange	4,80
Glas Prosecco	4,80
Limoncello Spritz	4,80
Limoncello mit Tonic & Basilikum	4,80

I PRIMI-Gerichte für den ersten Gang

Caprese di Mozzarella di Bufala Tomaten-Mozzarella Salat	7,50
Bruschetta Caprese Buschetta mit Tomaten, Mozzarella und Oliven	7,20
Fritto misto di pesccho Frittierte kleine Fische	8,50
Vorspeisenplatte-ab 2 Personen mit Bruschetta, Tomate, Mozzarella und fritto misto di pesccho	p.P. 8,50

ZUPPA-Suppe

Zuppa di zucchine e basilico Zucchini Basilikum Suppe	5,80
Zuppa di pesce Neapolitana Neapolitanische Fischsuppe	6,50
Raviolini in Brodo Kleine Ravioli in Rinderbrühe	5,80
Zuppa Sante di nonna Carolie Rinderbrühe mit Kalbsfleischbällchen, Mozzarellastückchen und Gemüsekartoffeln	6,50

Pasta

Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi mit Tomatenragout, Basilikum und Pecorino		11,50
Spaghetti alla vongole Spaghetti mit Muscheln		13,80
Ravioli Capresi Ravioli mit gereiften Provolone gefüllt	kl. Portion gr. Portion	8,50 12,80

Pesce-Fisch

Pesce all 'acqua pazza Fisch in verrücktem Wasser Fischfilet auf Tomaten-Gemüseragout und Gnocchi		19,80
Triglie al prosciutto Rotbarbe mit Schinkenfüllung, Zucchini nudeln auf Tomaten-Gemüseragout		18,80
Gebratener Kabeljau (Merluzzo) auf Tomaten- Zucchini gemüse mit Basilikum-Gnocchi		19,80
Dorade con Orto di Amalfitana e Gnoccis Dorade auf Amalfitana Gemüsegarten und Gnocchi		19,80
Heilbuttfilet (Halibut) mit Basilikum-Zitronenkruste überbacken auf Orangen-Fenchelgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln		19,50

I SECONDI-Hauptgerichte

Braciola di maiale con Crosta di Pinoli di Pomodoro Schweinekotelett mit Tomaten-Pinienkernkruste,angerichtet mit Tomatensauce, Zucchininudeln und Rosmarinkartoffeln	17,50
Coniglio all´Ischitana Kaninchenfilet mit Pancetta Amalfitana Gemüsegarten und Rosmarinkartoffeln	18,80
Bisteccche alla pizzaiola Rumpsteak in Tomatenragout, gebackene Zucchini, dazu Gnocchi	21,50
Scaloppine al Limone Kalbsschnitzel mit Zucchininudeln, Zitronen- Weißwein- Sauce dazu Gnocchi	19,80
Filetto di Angnello con Crosta di Mente Lammfilet mit Minzkruste, Knoblauchsauce, Bohnen-Gemüseragout, Rosmarinkartoffeln	23,50
Petti di Pollo fritto con Aglio, Limone e Pancetta Hähnchenbrust mit Knoblauch, Zitrone und Pancetta, gebackene Zucchini und Rosmarinkartoffeln	18,80

I DOLCI >Dessert

2 Kugeln Limoncello Sorbet mit frischer Minze	4,50
Baba, in Rum getränkter Hefe- Kuchen mit frischen Früchten	5,20
Zitronen Ricottakuchen mit einem Espresso	4,50
Limoncellocreme serviert in der Zitrone, mit Feigen	6,20

Concerto per il Limone, ein Konzert für die Zitrone Dessertvariation mit Creme-Eis-Kuchen	8,80
Tarta Caprese, Schokoladen-Mandelkuchen nach Capri Art mit einer Kugel Vanilleeis	4,50

Digestif

Ramazotti	2 cl	2,60
Averna	2 cl	2,60
Limoncello	2 cl	2,60
Grappa	2 cl	3,40

Menü 1 - € 27,00

Caprese di Mozzarella di Bufala
Tomaten-Mozzarella Salat

Braciola di maiale con Crosta di Pinoli di Pomodoro
Schweinekotelett mit Tomaten- Pinienkernkruste,
angerichtet mit Tomatensauce, Zucchiniudeln und Rosmarinkartoffeln

Limoncello Sorbet

Menü 2 - € 35,50

Bruschetta Caprese
Buschetta mit Tomaten, Mozzarella und Oliven

Raviolini in Brodo
Kleine Ravioli in Rinderbrühe

Scaloppine al Limone
Kalbsschnitzel mit Zucchiniudeln, Zitronen- Weißwein- Sauce, dazu Gnocchi

Limoncellocreme serviert in der Zitrone, mit Feigen

Vino bianco

2016 Falanghina del Beneventano IGT 0,75 – 18,90 / 0,2 - 5,20

Weingut Indomito / Kampanien

Aromen von Marille, Banane, Mirabelle, leichte Zitrusnote

Die vielfach unterschätzte Rebsorte Falanghina wurde erstmals 1804 schriftlich erwähnt und vermutlich von römischen Kaufleuten aus Griechenland nach Italien gebracht, wo sie sich schnell verbreitete. Die Samniten und die Römer nannten sie deshalb "Falernus Ager" - Falanghina. Mitte des 19. Jahrhunderts wird die Rebsorte auch in einer landwirtschaftlichen Schrift des Padre Ex-provinciale Nicola Columella Onorati als "gute Tafeltraube" hervorgehoben.

2016 Falanghina 0,75 – 18,90 / 0,2 - 5,20

trockener Weißwein mit blumigem Bukett, fruchtig, feine Aromen Melonen, Ananas und Minze, harmonisch, weich

Vino Rosso

2016 Aglianico del Beneventano IGT 0,75 - 18,90 / 0,2 - 5,20

Weingut Indomito / Kampanien

fleischig, komplex, Aromen von dunklen Beeren, etwas Pflaumenmarmelade

2012 Veseveo Aglianico 0,75 – 22,50 / 0,2 - 6,20

Rebsorte: Aglianico

aromatischer Rotwein, Noten von roten Früchten, Kräutern und dezenten Vanillearomen, weiche Tannine, 8-monatige Eichenholzfasslagerung

**Während unserer Spezialitätenwochen
bieten wir folgende Gerichte aus unserer Standardkarte an:**

Vorspeise

Feine Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 5,50

Kulinarische Leckerbissen

Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs mi Blattspinat 13,50

Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana 16,20
mit verschiedenen Pilzen in leichter Käsesauce,
dazu Pommes frites und Salatteller

Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, 17,80
mit Sauce Béarnaise, Krokette und bunten Salatteller kl. Port. 14,50

Unsere Kreuzkrug Klassiker

Schweineschnitzel »Holsteiner Art« 17,50
mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen und Bratkartoffeln
- als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées -

Schweinemedallions mit Gorgonzola-Rahmsauce, 17,90
frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin kl. Port. 14,90

Kreuzkrug-Filetteller 17,80
drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen und Erbsen,
frischen Champignons und Bratkartoffeln,
mit Sauce Hollandaise nappiert

Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten 20,80
und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Krokette kl. Port. 16,50

Rinderfilet vom Angus Rind (250 Gramm) 25,50
mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites
- Und für den kleinen Appetit (150 Gramm) 17,80

Weitere Kreuzkrug Klassiker

Kanadisches Farmersteak mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer, Salatteller und Bratkartoffeln		21,50
	kl. Port.	16,80
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit kräftiger Jus dazu geschmorte Gemüse und Kartoffelgratin		18,90
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, mit erlesenen Gemüsen und Bratkartoffeln		18,80
	kl. Port.	15,20
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten		19,50

Verehrte Gäste,

Sie haben Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten?

Sprechen Sie uns einfach an.

Die Liste mit Allergenen kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden.