

Um die Sinne für die zu erwartenden Genüsse zu wecken,
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif:

Martini bianco ¹⁴ , rosso ¹⁴ oder dry ¹⁴	5 cl	3,60
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	3,60
Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	4,80
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,60
Glas Sekt		4,80
Glas Kir Royal		4,80
Glas Aperol Sprizz ^{1, 12}		4,80
Sunshine Cocktail ² – alkoholfrei		4,80

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Bornholmer Räucherlachs mit Creme fraiche und Reibekuchen	10,50
Vitello tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	8,50
Sommer-Salat mit warmen Ziegenkäse, Feigensenf und eingelegter Kürbis süß-sauer	8,50
Anti-Pasti-Teller Vitello tonnato, Buscetta mit Tomate, Stück Parmigiano-Reggiano Grissini mit Parmaschinken, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und Tomate- Mozzarella- Spieß	13,50
Buscetta mit Tomate	6,50
Rinderkraftbrühe⁴ mit Eierstich, Nudeln und Blumenkohlröschen	5,50
Tomaten-Basilikumsuppe mit Knoblauchcroutons (Vegan)	5,80

Vegetarisches und mehr

In Knoblauch-Chili-Öl geschwenkte Orecchiette mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,50
Frische vegetarische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Tomaten-Basilikumsauce und Parmesanspäne	11,50
Frische Blattsalate mit Cherry- Tomaten und Pinienkernen	7,50
Wählen Sie hierzu: Joghurt- Dressing Senf- Dressing oder Balsamico ¹ -Dressing	
Dazu servieren wir gerne:	
gebratene Putenbruststreifen	5,00
gebratene Garnelen	7,00
oder gebackenen Champignons	4,50
Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Gurkensalat und Naturkartoffeln	17,50
Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Paprika-Gemüse, dazu Nudeln	18,50
	kl. Port.15,20
Lachstranche mit Senfkruste¹⁴ überbacken auf geschmortem Gurkengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	18,80
Steinbuttfilet mit Rieslingsauce¹⁴ angerichtet auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	23,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben² und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln	20,50

Kulinarische Leckerbissen

Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana mit verschiedenen Pilzen ³ in leichter Käsesauce ^{1,2} , dazu Pommes frites und Salatteller	16,20
Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kroketten und bunten Salatteller	17,80
kl. Port.	14,50
Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomatenragout und Mozzarella überbacken, dazu Pesto, Salatteller und Pasta	16,90
Schweineschnitzel »Holsteiner Art« mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen ^{2,3} und Bratkartoffeln ^{2,3} - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées ³	17,50
Schweinemedallions mit Gorgonzola^{1,2}- Rahmsauce, frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	17,90
kl. Port.	14,90
Kreuzkrug-Filetteller drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen ^{2,3} und Erbsen, frischen Champignons und Bratkartoffeln ^{2,3} , mit Sauce Hollandaise nappiert	17,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln ^{2,3}	18,80
kl. Port.	15,20

Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Rinderfilet vom Angus Rind	(250 Gramm)	24,80
mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites		
Und für den kleinen Appetit	(150 Gramm)	17,80

Kanadisches Farmersteak		20,80
mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer ³ , Salatteller und Bratkartoffeln ^{2,3}		
	kl. Port.	16,50

Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten¹		20,80
und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Kroketten		
	kl. Port.	16,50

Cordon bleu vom Kalbsrücken,		19,80
Salatteller und Kroketten		

Lammfilet unter der Kräuterkruste,		22,50
auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin		

Wir pflegen eine marktfrische regionale Küche unter weitest gehender Verwendung von frischen Produkten. Vom Fond über Suppen und Soßen ist alles bei uns hausgemacht.

Allergene

Verehrte Gäste,

sie haben Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an.

Die Liste mit Allergenen kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmitteln

10 mit einer Zuckerart

11 enthält eine Phenylalaninquelle

12 Chininhaltig

13 Coffeinhaltig

14 enthält Sulfite