



Biergartenkarte

Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee	6,20
Aperol Spritz	0,15 6,40
Himbeer- Limoncello Spritz	0,15 6,40
Rose Prosecco auf Eis	0,1 5,80
Rhabarberschorle	0,4 l 4,40
Vinho Verde DOC Adamado	0,2 l 5,80
Chardonnay ökologischer Anbau, trocken, Weingut Kesselring, Pfalz	0,2 l 5,80
Grauer Burgunder, Ortswein / Wega, trocken, Weingut Pauser, Rheinhessen	0,2 l 6,20
Kallfelz, Riesling, Hochgewächs, trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,2 l 5,80
Schloß Böckelheimer- Riesling, Q. b. A. halbtrocken, Weingut Paul Anheuser, Nahe	0,2 l 5,50
Waldulmer Spätburgunder Weißherbst, lieblich, fruchtig, Baden	0,2 l 5,80

Kreuzkrug's Lieblinge, Kleinigkeiten und Meer

Rinderkraftbrühe⁴ mit Frittaten	6,80
Tomatensuppe mit Basilikumöl (vegan)	6,50
Wildkräuter Salate mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch), Biolandhof Dörmann	12,80
Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta, Basilikum, Tomate, Zucchini (vegetarisch) dazu 3 Garnelen	17,50 24,50
Gemüse- Curry mit Reis (vegan)	15,20
Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	20,50
Ahrenhorster Waller, aus Badbergen, Niedersachsen, geschmortes- Gemüse, Salzkartoffeln	22,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben², Hollandaise, Rahmsalat und Salzkartoffeln	23,80
Gourmet-Jägerschnitzel, Pilz- Käsesauce^{1,2}, Bratkartoffeln^{2,3}und Salat	17,80
Cordon bleu^{2,3} Bratkartoffeln^{2,3}und Salat	18,80
Schweinemedailon im Speckmantel, Birne- Bohne- Speck, Bratkartoffeln	19,80
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten¹ Hollandaise, Preiselbeeren, Rahmsalat und Kroketten	24,80
Kanadisches Farmersteak Röstzwiebeln, grünem Pfeffer ³ , Bratkartoffeln ^{2,3} und Salat	24,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln^{2,3}und Salat	23,80
Filetsteak (250g), Kräuterbutter, Pommes, Salat	32,80

Für 1 Portion Ketchup o. Mayo berechnen wir 0,50 €

- frische Pfifferlinge, neuer Matjes und sommerliches -

Pfifferling-Rahmsuppe (vegetarisch)	6,80
Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen	13,50
Vitello tonnato	13,50
Bruschetta mit Tomate	7,50
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Sauce, Bratkartoffeln	16,80
3-erlei vom Matjes mit Bratkartoffeln	18,80
Matjes auf Birne-Bohne-Speck, Bratkartoffeln	16,80
Berner Rösti mit Rahmpfifferlingen, Salat	19,50
2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln	21,50
Rumpsteak mit Pfifferlingen, Pommes, Salat	31,50
Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, Kroketten, Rahmsalat	23,20
Kikok-Maishähnchenbrust, aus Ostwestfalen, Delbrück, mit Tomate Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln, Salat	19,50
Lammfilet mit Kräuterkruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	24,80
Heilbutt mit Zitrone-Basilikum-Kruste, Tomate, Zucchini, Zitronengrassauce, Romarinkartoffeln	22,80
Portion Pfifferlinge oder Rahmpfifferlinge, extra	7,50/ 8,50

Kreuzkrug-Stullen

Bio- Bauernbrot mit Honig-Senfauce, geschmorten Zwiebeln, Spiegelei, Pesto mit Rumpsteak und frischen Tomatenwürfeln	19,80
oder mit frischem gebratenen Lachsfilet	19,80

Süße Kleinigkeiten

Gemischtes Eis²	5,10
Gemischtes Eis² mit Sahne	6,10
Limetten Panna Cotta mit Passionsfrucht- Mango- Kompott	6,80
lauwarmer Schokokuchen, Himbeersorbet, Passionsfrucht - Mangokompott	6,80
Puddingtörtchen, Vanilleeis, Sahne, frische Beeren	6,80
Joghurteis, frischer Joghurt, Biolandhof Gut Wilhelmsdorf, mit Heidelbeeren, Sahne	6,80
1 Kugel Eis Ihrer Wahl	je 1,70
Milchspeiseeis: Vanille², Erdbeer, Schoko, Joghurt	
Sorbet (vegan): Himbeere, Cassis, Maracuja, Apfel	je 1,70
Portion Sahne	1,00