

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

Martini bianco <sup>14</sup> , rosso <sup>14</sup> oder dry <sup>14</sup>	5 cl	3,60
Pernod <sup>1</sup> mit Eiswasser	4 cl	3,60
Campari <sup>1</sup> 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 <sup>1, 12</sup>		5,00
Sunshine Cocktail <sup>2</sup> – alkoholfrei		4,80

**Vorspeisen**

<b>Frische Salate im Aprikosen-Senf-Dressing mit marinierten Bio- Ziegenkäse, Feigensenf und Baguette</b>	<b>9,20</b>
<b>Bornholmer Räucherlachs mit Creme fraiche und Reibekuchen</b>	<b>11,50</b>
<b>Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise, Magerspeckscheibe<sup>2,3</sup> und Baguette</b>	<b>7,50</b>
<b>Carpaccio vom Rinderfilet an einem feinen Salatbouquet im Balsamico-Dressing<sup>11</sup> mit frischem Parmesan und Pinienkernen</b>	<b>11,80</b>
<b>Rinderkraftbrühe<sup>4</sup> mit Eierstich, Nudeln und Blumenkohlröschen</b>	<b>5,50</b>
<b>Andalusische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</b>	<b>5,50</b>
<b>Französische Zwiebelsuppe<sup>4</sup> mit Munsterkäse<sup>1</sup> überbacken</b>	<b>5,80</b>

## Vegetarisches und mehr

<b>In Olivenöl geschwenkte Gnocchi</b> mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,80
<b>Orecchiette</b> (kleine Muschelnudeln) mit feinen Gemüsen, getrockneten Tomaten in Rucola-Pesto und Parmesan/ Vegan ohne Parmesan	12,50
<b>Marktfrische Gemüse</b> mit Berner Rösti	13,50
<b>Frische Blattsalate</b> mit Cherrytomaten und Pinienkernen Wählen Sie hierzu: Joghurt-Senf- oder Balsamico <sup>1</sup> -Dressing Dazu servieren wir gerne:	8,50
gebratene Putenbruststreifen	5,50
gebratene Garnelen	7,50
oder gebackene Champignons	4,50

## Fisch

<b>Lasagne</b> mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
<b>Gebratene Schollenfilets</b> mit zerlassener Butter, gemischter Salatteller und Naturkartoffeln	17,80
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Weißburgundersauce <sup>14</sup> auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln	18,80
	kl. Port. 15,50
<b>Heilbuttfilet</b> mit Basilikum-Zitronenkruste <sup>14</sup> überbacken auf Staudensellerie-Paprikagemüse, dazu Petersilienkartoffeln	20,80
<b>Steinbuttfilet</b> mit Rieslingsauce <sup>14</sup> angerichtet auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	25,80
<b>Gebratene Atlantikzungenfilets</b> mit Nordseekrabben <sup>2</sup> und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln	21,80

## Kulinarische Leckerbissen

<b>Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana</b> mit verschiedenen Pilzen <sup>3</sup> in leichter Käsesauce <sup>1,2</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	<b>16,20</b>
<b>Geschnetzeltes aus der Putenbrust</b> mit Früchten <sup>1</sup> , Currysauce, gebackenem Pfirsich, dazu reichen wir Butterreis und gemischten Salatteller	<b>16,80</b>
	kl. Port. <b>14,50</b>
<b>Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten,</b> mit Sauce Hollandaise, Kroketten und bunten Salatteller	<b>17,80</b>
	kl. Port. <b>14,50</b>
<b>Schweineschnitzel »Holsteiner Art«</b> mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées <sup>3</sup>	<b>17,80</b>
<b>Schweinemedallions mit Gorgonzola<sup>1,2</sup>- Rahmsauce,</b> frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	<b>18,50</b>
	kl. Port. <b>15,30</b>
<b>Lammfilet unter der Kräuterkruste,</b> auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	<b>22,80</b>

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

## Unsere Kreuzkrug-Klassiker

<b>Rinderfilet vom Angus Rind</b>	(250 Gramm)	26,50
mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites		
Und für den kleinen Appetit	(150 Gramm)	18,50
<b>Kreuzkrug-Filetteller</b>		18,80
drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen <sup>2,3</sup> und Erbsen , frischen Champignons und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , mit Sauce Hollandaise nappiert		
<b>Cordon bleu<sup>2,3</sup> vom Kalbsrücken mit kräftiger Jus</b>		19,80
dazu geschmorte Gemüse und Kartoffelgratin		
<b>Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten<sup>1</sup></b>		20,80
und Sauce Hollandaise, Rahmsalat und Krokette		
	kl. Port.	16,50
<b>Kanadisches Farmersteak</b>		21,80
mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer <sup>3</sup> , Salatteller und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>		
	kl. Port.	17,20
<b>Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne,</b>		19,80
mit erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>		
	kl. Port.	16,20

### **Allergene**

*Sehr geehrte Gäste,*

*einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir eine Informationsbroschüre mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

**Hinweis:** *Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergen oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.*

---

1 mit Farbstoff	6 geschwärzt	11 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst	12 Chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat	13 Coffeinhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmitteln	14 enthält Sulfite
5 geschwefelt	10 mit einer Zuckerart	

## ***Besonders zu empfehlen***

### ***Vorspeisen:***

Steirische Kürbiscremesuppe mit Croutons	5,50
Legierte Pfifferlingsuppe mit Sahnehaube	5,80



### ***Hauptgerichte:***

Hausgemachter Rösti mit Rahmpfifferlingen und Salatteller	17,50
Zwei Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen Salatteller und Bratkartoffeln	19,50
Schweinemedallions mit Kürbiskruste überbacken Balsamico Jus, mediterranem Gemüse und Röstinchen	18,80
½ Ente mit Preiselbeer-Sauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	20,50
Ofenfrische Hirschroulade mit Waldpilzen Apfelrotkohl und Butterspätzle	18,80
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Krokette	20,80
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, gefülltem Pfirsich, Rahmsalat und Krokette	19,80

### ***Dessert:***

Hausgemachtes Blaubeer-Eis mit Blaubeeren und Joghurt	5,80
--	------