



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>		4,80
Sunshine Cocktail <sup>2</sup> -alkoholfrei-		4,80

### Vorspeisen

Bornholmer Räucherlachs mit Creme fraiche und Reibekuchen	10,50
Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise, Magerspeckscheibe <sup>2</sup> und Baguette	6,80
Rinderkraftbrühe <sup>4</sup> mit Einlage	5,50
Andalusische Tomatencreme-Suppe mit Sahnehaube	5,50
Französische Zwiebelsuppe <sup>4</sup> mit Munsterkäse überbacken	5,80

### Vegetarisches und mehr

In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,80
Marktfrische Gemüse mit Berner Rösti	12,50
Frische Blattsalate mit Cherrytomaten und Pinienkernen	8,50
Wählen Sie hierzu: Joghurt-Senf- oder Balsamico <sup>1</sup> -Dressing	
Dazu servieren wir gerne:	
gebratene Putenbruststreifen	5,50
gebratene Garnelen	7,50
oder gebratenen Lachs	7,50

## Fisch

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

## Kulinarische Leckerbissen

Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana mit verschiedenen Pilzen <sup>3</sup> in leichter Käsesauce <sup>1,2</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	16,20
Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kroketten und bunten Salatteller	17,80 kl. Port. 14,50
Schweineschnitzel »Holsteiner Art« mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées <sup>3</sup>	17,80
Schweinemedaillons mit Gorgonzola <sup>1,2</sup> -Rahmsauce, frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	18,50 kl. Port. 15,30
Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	22,80
Kreuzkrug-Filetteller drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen <sup>2,3</sup> und Erbsen , frischen Champignons und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , mit Sauce Hollandaise nappiert	18,50

**Unsere besonderen Empfehlungen finden Sie  
auf der Seite „Aktuelles“**

## Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Rinderfilet vom Angus Rind	(250 Gramm)	25,50
mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites		
Und für den kleinen Appetit	(150 Gramm)	17,80
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten <sup>1</sup>		20,80
und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Krokette	kl. Portion	16,50
Kanadisches Farmersteak		21,50
mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer <sup>3</sup> ,		
Salatteller und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	kl. Portion	16,80
Cordon bleu <sup>2,3</sup> vom Kalbsrücken mit kräftiger Jus		19,80
dazu verschiedene Gemüse und Krokette		
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne,		19,50
mit erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	kl. Portion	15,80

### Unsere besonderen Empfehlungen finden Sie auf der Seite „Aktuelles“

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

#### **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 Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.*

---

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 Phenylalaninquelle

12 Chininhaltig

13 Coffeinhaltig

14 enthält Sulfite