

Aperitif:

Martini bianco ¹⁴ , rosso ¹⁴ oder dry ¹⁴	5 cl	4,80
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	4,80
Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	5,50
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	4,40
Sekt	0,1	5,40
Kir Royal	0,1	5,80
Aperol Spritz ^{1, 12}	0,2	6,80
Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee		6,80
Sunshine Cocktail ² – alkoholfrei		5,20

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten	6,80
Tomatensuppe mit Bärlauchöl (vegan)	6,50
Wildkräuter Salate, Feigen, Ziegenkäse (vegetarisch) Biolandhof Dörmann Petershagen	12,80
zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette	

Vegetarisch / Vegan

Frische Steinpilz- Ravioli Kräuterrahmsauce, Steinpilze, Walnüsse (vegetarisch)	17,50
Kartoffelrösti mit geschmortem Gemüse geröstete Kerne und Olivenöl (vegan)	15,50

Hauptgerichte / Fisch

Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	14,80
Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	20,50
Gebratenes Zanderfilet Rahmwirsing und Salzkartoffeln	22,50
Ahrenhorster Waller, aus Badbergen, Niedersachsen, geschmortes Gemüse, Salzkartoffeln	22,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben ² , Hollandaise, Rahmsalat und Salzkartoffeln	24,50

Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Gourmet-Jägerschnitzel Pilz-Käsesauce ^{1,2} , Bratkartoffeln ^{2,3} und Salat	17,80
Cordon bleu ^{2,3} , Bratkartoffeln ^{2,3} und Salat	18,80
Schweinemedallions im Speckmantel, Bratkartoffeln ^{2,3} , Bohnengemüse ^{2,3}	19,80
Filetsteak (250g), Kräuterbutter, Pommes, Salat	32,80
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten ¹ , Hollandaise, Preiselbeeren, Rahmsalat und Kroketten	24,80
Kanadisches Farmersteak Röstzwiebeln, grüner Pfeffer ³ , Bratkartoffeln ^{2,3} und Salat	24,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln ^{2,3} und Salat	23,80
Wildschweinbraten mit Pilzen, gefüllter Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten	23,80

Für 1 Portion Ketchup o. Mayo berechnen wir je 1,00 €

Besonders zu empfehlen

Cabernet Sauvignon & Merlot, Bio/ vegan Weingut Kesselring, Pfalz,	0,2 l 6,80 0,75 l 23,20
Kürbissuppe, Kernöl, Kürbiskerne und Croûtons (vegan)	6,80
Steinpilz- Suppe (vegetarisch)	7,20
Hirschcarpaccio, Wildkräuter, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Heidelbeeren	14,50
Grünkohl, Bratkartoffeln, Kassler und Rauchend	19,50
Kikok-Maishähnchenbrust, aus Ostwestfalen, Delbrück, auf geschmortem Gemüse, Rosmarinkartoffeln	21,50
Heilbutt mit Kürbiskruste geschmortes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50
Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	19,80
Lammfilet, Zwiebel-Knoblauch-Kruste, Bohngemüse, Kartoffelgratin	25,80

Gebratene ½ Ente, Rotkohl, Klöße und Preiselbeersauce	25,50
Gänsebrust, Rotkohl, Klöße und Cassisauce	32,50
Rehkeulenbraten, Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette	26,50
Wildburger, Sauerteigbrötchen, Wild, Ziegenkäse Rotkraut, Preiselbeere, Pommes	18,50
Hirschroulade, gefüllt mit Pflaumen und Speck, Rotkohl, Klöße	20,50
Hirschrückensteak mit Kürbiskruste, Pilze, Pflaumenchutney*, Kartoffelgratin	28,50
Wildplatte: ab 2 Personen	pro Person 26,50
Wildschweinbraten, Entenbraten, Hirschmedaillons mit Kürbiskruste Rotkohl, Rahmwirsing, Klöße und Krokette	
Gänsebraten: ab 2 Personen	pro Person 39,50
Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Krokette und Cassissauce	

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	

Offene Weine / Weißwein

Schloß Böckelheimer- Riesling	0,2 l	6,20
Q. b. A. halbtrocken, Weingut Paul Anheuser, Nahe, mild, blumig, fruchtig		
Kallfelz, Riesling	0,2 l	6,20
Hochgewächs ,trocken, Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl / Mosel erfrischend mit feinen Fruchtaromen		
Grauer Burgunder	0,2 l	6,80
Q.b.A. trocken, Weingut Krieger, Rheinpfalz elegant, bekömmlich, feine Aromen von Banane und Honig		

Chardonnay 0,2 l 6,80
 ökologischer Anbau, trocken, Weingut Kesselring, Pfalz
 Aromen von Honigmelone, Banane, Vanille

Rosé

Waldulmer Spätburgunder Weißherbst 0,2 l 6,20
 Q.b.A.Waldulm, Erz.-Abf. Winzergenossenschaft, Baden
 lieblich, fruchtig

Rotwein

Lemberger mit Trollinger, 0,2 l 6,20
 Q. b. A. Halbtrocken
 Erz. - Abf. Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg

Merlot DOC, 0,2 l 6,80
 Viticoltori Riuniti Euganei, Venetien / Italien
 zarte Pflaumenaromen, typischer Merlot, fruchtig, leicht

Château de Saint Louis Corbières 0,2 l 6,80
 Prestige-Corbières aus biologischem Anbau
 typischer Corbières aus Südfrankreich, delikater und aromatischer

Wein enthält Sulfite

Alkoholfreie Getränke

Carolinen Mineralwasser	0,25 l 2,50	0,75 l 5,80
Carolinen Naturelle, ohne Kohlensäure	0,25 l 2,50	0,75 l 5,80
Schweppes Bitter Lemon^{3,12}, Tonic¹² oder Ginger Ale¹	0,2 l	3,20
Apfelsaft	0,25 l	3,20
Orangensaft	0,25 l	3,20
Traubensaft	0,25 l	3,20
Johannisbeersaft	0,25 l	3,20
Coca Cola Zero	0,3 l	3,50
Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Apfelschorle	0,2 l	2,50
Coca Cola / Fanta/ Sprite/ Apfelschorle	0,3 l	3,50
Coca Cola / Fanta/ Sprite/ Apfelschorle	0,4 l	4,50

Biere vom Fass....

Veltins Pils	0,25 l / 3,00	0,4 l / 4,50
Abendrot, Bielefelder Biermanufaktur, rötliches Kellerbier		0,3 l / 3,50

Bier enthält naturbedingt Gerste (Glutenhaltig)

... und in Originalflaschen

Vitamalz	0,33 l	3,50
Ravensberger Freiheit, Bielefeld, alkoholfrei, naturtrüb	0,33 l	3,50
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l	5,20
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,20

Hausbrennerei Steinhauser, Kressbronn, Bodensee

Obstbrand	2 cl	3,40
Williams Birne No 1	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Alte Haselnuß	2 cl	3,80
See- Gin	2 cl	4,40
Whisky Brigantia, Classic Single Malt	2 cl	4,60

Obstbrände, Schladerer, Schwarzwald

Williams Birne	2 cl	3,40
Himbeergeist	2 cl	3,40
Kirschwasser	2 cl	3,40
Mirabellenbrand	2 cl	3,40

Deutsche und internationale Spirituosen

Fürst Bismark	2 cl	2,70
Urkönig	2 cl	2,70
Malteser Aquavit	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90
Linie Aquavit	2 cl	3,10
Quzo	2 cl	2,80
Sambucca	2 cl	2,80
Gordon`s Dry Gin	2 cl	3,20
Bacardi Rum Carta Blanca	2 cl	3,20
Calvados Gilbert	2 cl	3,20
Grappa	2 cl	3,80

Bittere / Halbbittere

Underberg	2 cl	2,80
Schroeders Boonekamp	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Ramazotti oder Averna	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90