

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

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

Vegetarisches und mehr

In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,50
Marktfrische Gemüse mit Berner Rösti	11,80
Frische Blattsalate mit Cherrytomaten und Pinienkerne - Wählen Sie hierzu: Joghurt-, Senf- oder Balsamico ¹ -Dressing - - Dazu servieren wir gerne:	8,00
gebratene Putenbruststreifen	5,00
gebratene Garnelen	7,00
oder gebratenen Lachs	7,00

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 ¹⁴ auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln	18,50 <i>kl. Portion</i> 15,20
Heilbuttfilet mit Senfkruste ¹⁴ überbacken auf geschmortem Gurkengemüse und Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln	18,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben ² und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln	21,50

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 <i>kl. Portion</i> 14,50
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 <i>kl. Portion</i> 14,90
Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	22,50
Kreuzkrug-Filetteller drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen ^{2,3} und Erbsen , frischen Champignons und Bratkartoffeln ^{2,3} , mit Sauce Hollandaise nappiert	17,80

Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Rinderfilet vom Angus Rind (250 Gramm) mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites	25,50
Und für den kleinen Appetit (150 Gramm)	17,80
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten ¹ und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Kroketten	20,80 <i>kl. Portion</i> 16,50
Kanadisches Farmersteak mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer ³ , Salatteller und Bratkartoffeln ^{2,3}	21,50 <i>kl. Portion</i> 16,80
Cordon bleu ^{2,3} vom Kalbsrücken mit kräftiger Jus dazu geschmorte Gemüse und Kartoffelgratin	19,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, mit erlesenen Gemüsen ^{2,3} und Bratkartoffeln ^{2,3}	18,80 <i>kl. Portion</i> 15,20

Jetzt besonders zu empfehlen

Vorspeisen

Frische Salate im Joghurtdressing mit gebackenem Spargel	8,80
Spargelsalat mit getrockneter Tomate und geräuchertem Lachs	12,50
Badische Spargelcremesuppe mit Spargel	5,80
Spargelconsommè mit Kalbfleischklößchen	5,80

Hauptgerichte

Frischer Fächtorfer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Naturkartoffeln	17,20
• und Knochenschinken	22,80
oder Rühreier	19,50

oder Schweineschnitzel	22,50
oder Wiener Schnitzel vom Kalb	26,80
oder Filetsteak	29,80

Kartoffelgnocchi mit grünem & weißem Stangenspargel, getrockneten Tomaten, in Bärlauch-Pesto	15,80
Spargelburger- frischer Spargel zwischen 2 kleinen Kartoffelröstis und Sauce Hollandaise	17,50
Frischer Stangenspargel mit Putenmedaillon und Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln	19,50
Zwei Schweinemedallions mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	19,50
Heilbutt unter der Zitronen-Basilikum-Kruste auf Spargelgemüse, dazu Kartoffelgnocchi	22,50
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefülltem Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten	19,50

Aus unserer Patisserie

Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis	3,80
Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	4,80
Frische Erdbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne	5,80

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2016 Weißburgunder Q.b.A.tr. Fl. 0,75 - 17,90 / 0,2 - 5,20
Weingut Klieber, Rhh / feines Bukett, an Zitrus und Ananas erinnernd

**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

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	