

Getränkeempfehlung

Gin-Tonic mit See-Gin , Steinhauser Kressbronn, Bodensee		5,50
Whisky Brigantia , Classic Single Malt, Steinhauser Kressbronn, Bodensee	2 cl	4,20
Aperol Spritz	0,15	5,80
Abendrot , Ravensberger Brauerei, Bielefeld, rötliches Kellerbier	0,25	2,90
Primitivo Nerone Negroamo Puglia	0,2	5,80
	Fl. 0,7	19,50
Chardonnay , Lukas Kesselring, Pfalz, (trocken)	0,2	5,20
	Fl. 0,7	18,50

Kreuzkrug's Lieblinge, Kleinigkeiten und Meer

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Blumenkohl und Nudeln	5,80
Tomatensuppe mit Basilikumöl (vegan)	5,80
Herbstliche Blattsalate mit Cherry- Tomaten und Pinienkernen	8,50
Wählen Sie hierzu:	Joghurt-Dressing, Aprikosen-Senf- Dressing
Dazu servieren wir gerne:	gebratene Hähnchenbrust 5,50
	gebratene Garnelen 7,50
Frische vegetarische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Kräuterrahmsauce, Steinpilze und Walnüsse (vegetarisch)	17,50
Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
Schollenfilet , Salat und Salzkartoffeln	18,80
Atlantikzungenfilet mit Krabben, Hollandaise Salzkartoffeln und Rahmsalat	22,50
Kreuzkrug-Filetteller , Schweinemedallion, Bohnenbündchen, Erbsen, Champignons und Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise	18,80
Gourmetjägerschnitzel mit Pilzen, Käsesauce, Bratkartoffeln und Salatteller	16,80
Cordon Bleu , Bratkartoffeln und Salatteller	17,50
Lammfilet mit Tomaten- Olivenkruste, auf geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin	23,50
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Salat und Bratkartoffeln	20,50
Kalbrückensteak , Hollandaise, gebackene Früchte, Krokette, Rahmsalat	22,50
Filetsteak (250g) , Kräuterbutter, Pommes, Salat	28,80
Farmersteak , krosse Röstzwiebeln und grüner Pfeffer, Salat und Bratkartoffeln	22,50
Hähnchenbrust in Mandeln gebraten, mit Sauce Hollandaise, Krokette, Salat	18,20
Portion Trüffelpommes extra	6,50



Besonders zu empfehlen:

Herbstlich aufgetischt

Steinpilz- Rahmsuppe (vegetarisch)	6,20
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Croûtons (vegan)	6,20
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen, Wildkräuter, Pinienkerne, Olivenöl	13,50
Wildkräuter Salate mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch)	12,50
Gnocchis mit Kürbis- Gemüse und Kürbiskernöl (vegan)	15,50
Heilbutt mit Kürbiskruste, geschmortem Gemüse und Salzkartoffeln	22,50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	19,80
Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste, geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin	18,80
1 /2 Ente kross gebraten mit Rotkohl, Klößen und Preiselbeersauce	22,50
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, gefülltem Pfirsich, Rotkohl und Krokette	21,50
Rehkeulenbraten , Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette	22,50
Wildburger , Sauerteigbrötchen, Wild, Ziegenkäse Rotkraut, Preiselbeere, Salat, Pommes	18,50
Hirschroulade , fruchtig gefüllt mit Pflaumen und Feigen, Apfelsauce, Rotkohl, Klöße	18,80
Hirschmedallions mit Kürbiskruste, geschmortem Gemüse, Apfelsauce mit Pflaumen und Feigen, Kartoffelgratin	25,80
Wildplatte: Wildschweinbraten, Entenbraten, Hirschmedallions mit Kürbiskruste, Rotkohl, Rahmwirsing, Klöße und Krokette	ab 2 Personen - p.P. 23,50

Süße Kleinigkeiten

Zimt-Panna Cotta mit Pflaumen	6,00
Apfel-Traum: Apfel- Sorbet mit Apfelkompott, Eierlikör und Sahne	6,50
Pastéis de nata , Puddingtörtchen mit Vanilleeis und Früchten	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50

Obstbrände

von Steinhauser, Kressbronn, Bodensee

Williams Birne No 1, Himbeergeist, Alte Haselnuss	2cl	3,40
--	-----	------

Liebe Gäste,
aufgrund unserer aktuellen Situation können wir leider nicht immer alle besonderen Wünsche erfüllen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Ihr Kreuzkrug-Team