



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
Wildkräuter Salate mit Feigen und Bio-Ziegenkäse (vegetarisch)	12,50
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 in feiner 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
Kalbsrückensteak , Hollandaise, gebackene Früchte, Kroketten, Rahmsalat	22,50
Filetsteak, (250 g) Kräuterbutter, Pommes, Salat	28,80
Farmersteak , krosse Röstzwiebeln und grüner Pfeffer, Salat und Bratkartoffeln	22,50
Hähnchenbrust in Mandeln gebraten, mit Sauce Hollandaise, Kroketten, Salat	18,20

Liebe Gäste,

aufgrund unserer aktuellen Situation, können wir leider,
nicht immer alle besonderen Wünsche erfüllen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Ihr Kreuzkrug-Team



Besonders zu empfehlen herbstlich aufgetischt



Wildconsommé mit Champignons und Trüffelklößchen	6,80
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Croûtons (vegan)	6,20
Rindercarpaccio Wildkräuter, Kürbiskernöl und Kerne	13,50
Gnocchis mit herbstlichem Gemüse und Kürbiskernöl (vegan)	15,50
Heilbutt mit Kürbiskruste, geschmortem Gemüse und Salzkartoffeln	22,50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	19,80
Grünkohl , Rauchend, Kasseler und Bratkartoffeln	15,80
Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	18,80
1/2 Ente kross gebraten mit Rotkohl, Klößen und Preiselbeersauce	22,50
Gänsebrust mit Rotkohl, Klößen und Cassissauce	22,50
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, gefülltem Pfirsich, Rotkohl und Kroketten	21,50
Rehkeulenbraten , Preiselbeeren, Rahmsalat und Kroketten	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 Kroketten	ab 2 Personen, p.P. 23,50
Gänsebraten Cassis- Sauce Rosenkohl, Rotkohl, Klöße, Kroketten	ab 2 Personen, p.P. 28,50
1 Gans für 4 Personen , fertig tranchiert, Cassis- Sauce, Rosenkohl, Rotkohl, Klöße und Kroketten inkl. 1 Flasche Corbières	128,00

Süße Kleinigkeiten

Zimt- Panna Cotta mit Pflaumen	6,50
Puddingtörtchen mit Apfelsorbet und Apfelkompott	5,50
gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Walnusseis mit Heidelbeeren und Sahne	6,50

Obstbrände

Obstbrände Steinhauser Kressbronn, Bodensee Williams Birne No 1, Himbeergeist, Alte Haselnuss	2cl 3,40
--	-----------------