



## Getränkeempfehlung

<b>Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee</b>		<b>5,50</b>
<b>Whisky Brigantia, Classic Single Malt, Steinhauser Kressbronn, Bodensee</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,15</b>	<b>5,50</b>
<b>Abendrot, Ravensberger Brauerei, Bielefeld, rötliches Kellerbier</b>	<b>0,3</b>	<b>3,50</b>
<b>Primitivo Nerone Negroamo Puglia</b>	<b>0,2</b>	<b>5,80</b>
	<b>0,7</b>	<b>18,50</b>

## Kreuzkrug's Lieblinge, Kleinigkeiten und Meer

<b>Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Blumenkohl und Nudeln</b>	<b>5,80</b>
<b>Tomatensuppe mit Basilikumöl (vegan)</b>	<b>5,80</b>
<b>herbstliche Blattsalate</b> mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen	<b>8,50</b>
Wählen Sie hierzu: Joghurt-Dressing, Aprikosen-Senf-Dressing	
<b>Dazu servieren wir gerne: gebratene Hähnchenbrust</b>	<b>5,50</b>
<b>gebratene Garnelen</b>	<b>7,50</b>
<b>Frische vegetarische Ravioli</b> gefüllt mit Steinpilzen, Kräuterrahmsauce, Steinpilze und Walnüsse (vegetarisch)	<b>17,50</b>
<b>Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln, Salat</b> (vegetarisch)	<b>13,50</b>
<b>Lasagne</b> mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	<b>13,50</b>
<b>Schollenfilet</b> , Salat und Salzkartoffeln	<b>18,80</b>
<b>Atlantikzungenfilet mit Krabben</b> , Hollandaise, Salzkartoffeln und Rahmsalat	<b>22,50</b>
<b>Kreuzkrug – Filetteller</b> , Schweinemedailon, Bohnenbündchen, Erbsen, Champignons und Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise	<b>18,80</b>
<b>Gourmetjägerschnitzel</b> mit Pilzen in feiner Käsesauce, Bratkartoffeln und Salatteller	<b>16,80</b>
<b>Cordon Bleu</b> , Bratkartoffeln und Salatteller	<b>17,50</b>
<b>Lammfilet</b> mit Tomaten-Olivenkruste auf geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin	<b>23,50</b>
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> aus der Pfanne, Salat und Bratkartoffeln	<b>20,50</b>
<b>Kalbsrückensteak</b> , Hollandaise, gebackene Früchte, Krokette, Rahmsalat	<b>22,50</b>
<b>Filetsteak, (250g)</b> Kräuterbutter, Trüffelpommes, Salat	<b>29,80</b>
<b>Farmersteak</b> krosse Röstzwiebeln und grünem Pfeffer, Salat und Bratkartoffeln	<b>22,50</b>
<b>Hähnchenbrust</b> in Mandeln gebraten, mit Sauce Hollandaise, Krokette, Salat	<b>18,20</b>
<b>Portion Trüffelpommes extra</b>	<b>6,50</b>



*Besonders zu empfehlen  
herbstlich aufgetischt*

<b>Steinpilz- Rahmsuppe</b> (vegetarisch)	6,20
<b>Kürbissuppe</b> mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Croûtons (vegan)	6,20
<b>Rindercarpaccio</b> mit Parmesanspänen, Wildkräutern, Pinienkernen, Olivenöl	13,50
<b>gebackene Kräutersaitlinge</b> mit Trüffelmayonnaise (vegetarisch)	9,50
<b>Wildkräuter Salate</b> mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch)	12,50
<b>Kartoffelrösti</b> mit herbstlichen Gemüse , Pinienkernen und Zitronenolivenöl (vegan)	15,50
<b>Gnocchis mit Kürbis- Gemüse und Pesto</b> (vegetarisch)	15,50
<b>Heilbutt mit Kürbiskruste</b> geschmortes Gemüse und Salzkartoffeln	22,50
<b>Gebrautes Zanderfilet</b> auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	19,80
<b>Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste</b> , geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	18,80
<b>1 /2 Ente</b> kross gebraten mit Rotkohl, Klößen und Preiselbeersauce	22,50
<b>Wildschweinbraten mit Waldpilzen</b> , gefülltem Pfirsich, Rotkohl und Kroketten	21,50
<b>Rehkeulenbraten</b> , Preiselbeeren, Rahmsalat und Kroketten	22,50
<b>Wildburger</b> , Sauerteigbrötchen, Wild, Ziegenkäse Rotkraut, Preiselbeere, Salat, Pommes	18,50
<b>Hirschroulade</b> , fruchtig gefüllt mit Pflaumen und Feigen, dazu Apfelsauce, Rotkohl, Spätzle	18,80
<b>Hirschmedallions mit Kürbiskruste</b> und geschmortem Gemüse, Apfelsauce mit Pflaumen und Feigen, Kartoffelgratin	25,80
<b>Wildplatte: Wildschweinbraten, Entenbraten, Hirschmedallions mit Kürbiskruste</b> , Rotkohl, Rahmwirsing, Klöße und Röstinchen	ab 2 Personen p.P. 23,50

*Süße Kleinigkeiten*

<b>Zimt-Panna Cotta</b> mit Pflaumen	6,00
<b>Apfel-Traum: Apfel-Sorbet</b> mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	6,50
<b>Pastéis de nata</b> , Puddingtörtchen mit Vanilleeis und Früchten	5,50
<b>gemischtes Eis</b> mit Sahne	5,50

*Obstbrände*

<b>Obstbrände Steinhauser Kressbronn, Bodensee</b>	2cl 3,40
<b>Williams Birne No 1, Himbeergeist, Alte Haselnuss</b>	