

## Wild-Wochen

### Hirsch, Reh und Gans treffen auf Ente und Meer

#### Vorspeisen / Salate

Kürbissuppe, Kernöl, Kürbiskerne und Croûtons (vegetarisch)	7,80
Steinpilz-Suppe (vegetarisch)	8,80
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen / Gemüsestreifen	6,80
Tomatensuppe mit Basilikumöl (vegan)	6,80
Wildkräuter-Salate, Rote Beete, Birne, (vegetarisch), Ziegenkäse, Biolandhof Dörmann, Petershagen	14,20
Hirschcarpaccio, Wildkräuter, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Heidelbeeren	15,50
Waldorf-Kaninchen-Salat, der Klassiker wild gemacht	18,50

Zu unseren Vorspeisen/ Salaten servieren wir Baguette,  
auf Wunsch auch glutenfrei.

#### Hauptgerichte

##### Vegetarisch/ Vegan

Frische Steinpilz- Ravioli Kräuterrahmsauce, Steinpilze, Walnüsse (vegetarisch)	20,80
Gemüse- Kokos Curry mit Reis geröstete Kerne (vegan)	18,80

##### Fisch

Heilbutt mit Kürbiskruste, geschmortes Gemüse und Salzkartoffeln	26,70
Gebratenes Zanderfilet, auf Rahmwirsing, Salzkartoffeln	25,80

##### Fleisch

Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	24,80
Grünkohl, Bratkartoffel, Kasseler und Rauchend	20,50
Kikok-Maishähnchenbrust, Ostwestfalen, Delbrück, auf geschmortem Gemüse, Kartoffelgratin	25,80
Gebratene ½ Ente, Rotkohl, Klöße und Preiselbeersauce	29,80
Rehkeulenbraten, Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette	30,80
Hirschroulade, gefüllt mit Pflaumen und Speck, Pilze, Rotkohl, Klöße	26,80

Hirschrückensteak mit Kürbiskruste, Pilze, Rahmwirsing, Kartoffelgratin	36,40
Wildburger, Sauerteigbrötchen, Wild, Ziegenkäse Rotkraut, Preiselbeere, Pommes	21,80
Wildplatte: ab 2 Personen, Wildschweinbraten, Entenbraten, Hirschmedaillons mit Kürbiskruste, Rotkohl, Rahmwirsing, Klöße und Kroketten	pro Person 31,90

### ab November

Gänsebrust, Rotkohl, Klöße und Cassissauce	33,80
Gänsebraten: ab 2 Personen Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kroketten und Cassissauce	pro Person 40,50
<b>Unser Gänseangebot für 4 Personen:</b> 1 Gans mit Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kroketten, Cassissauce und 1 Flasche Rotwein	182,00

### Kreuzkrug-Klassiker

Gebratenes Schollenfilet, Kartoffeln, zerlassene Butter, Salat	25,20
Gourmet-Jägerschnitzel, Pilz-Käsesauce <sup>1,2</sup> , Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , Salat,	19,80
Filetsteak, Namibia, Freiland, 250g, Kräuterbutter, Pommes, Salat	39,80
Rumpsteak, Hacienda Horizonte, Freiland, Uruguay (200g) Röstzwiebeln, grüner Pfeffer <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> Salat	28,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> Salat	26,80
Lammfilet mit Kräuterkruste, geschmortes Gemüse, Kartoffelgratin	29,80
Wildschweinbraten mit Pilzen, gefüllter Pfirsich, Rahmsalat, Kroketten	26,80

Für 1 Portion Ketchup o. Mayo berechnen wir je 1,20 €

#### 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
  - 2 mit Konservierungsstoff
  - 3 mit Antioxidationsmittel
  - 4 mit Geschmacksverstärker
  - 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart

- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Chininhaltig
- 13 Coffeinhaltig
- 14 enthält Sulfite