

Winter im Kreuzkrug

Hirsch, Reh und Gans treffen auf Ente und Meer

Vorspeisen/ Salate

Steinpilz-Suppe (vegetarisch)	9,30
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen / Gemüsestreifen	8,20
Tomatensuppe mit Basilikumöl (vegan)	8,80
Wildkräuter Salate, Rote Beete, Birne, (vegetarisch), Ziegenkäse, Biolandhof Dörmann, Petershagen	14,90
Hirschcarpaccio, Wildkräuter, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Heidelbeeren	16,20

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

Hauptgerichte

Vegetarisch/ Vegan

Frische Steinpilz- Ravioli Kräuterrahmsauce, Steinpilze, Walnüsse (vegetarisch)	22,20
Gemüse-Kokos-Curry mit Reis geröstete Kerne (vegan)	19,80

Fisch

Heilbutt mit Kürbiskruste geschmortes Gemüse und Salzkartoffeln	28,30
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing, Salzkartoffeln	27,30

Fleisch

Grünkohl, Bratkartoffel, Kasseler und Rauchend	22,80
Wildburger, Sauerteigbrötchen, Wild, Ziegenkäse Rotkraut, Preiselbeere, Pommes	24,30
Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	26,80
Kikok-Maishähnchenbrust, Ostwestfalen, Delbrück, auf geschmortem Gemüse, Kartoffelgratin	27,30
Gebratene ½ Ente, Rotkohl, Klöße und Preiselbeersauce	31,60

Rehkeulenbraten, Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette	32,80
Gänsebrust, Rotkohl, Klöße und Cassissauce	35,80
Hirschroulade, gefüllt mit Pflaumen und Speck, Pilze, Rotkohl, Klöße	27,80
Hirschrückensteak mit Kürbiskruste, Pilze, Rahmwirsing, Kartoffelgratin	38,60
Wildplatte: ab 2 Personen	pro Person 33,90
Wildschweinbraten, Entenbraten, Hirschmedaillons mit Kürbiskruste otkohl, Rahmwirsing, Klöße und Krokette	

Kreuzkrug-Klassiker

Gebratenes Schollenfilet, Kartoffeln, zerlassene Butter, Salat	26,70
Gourmet-Jägerschnitzel Pilz- Käsesauce^{1,2}, Bratkartoffeln^{2,3}, Salat	20,90
Filetsteak, Namibia, Freiland, 250g Kräuterbutter, Pommes, Salat	42,50
Rumpsteak, Hacienda Horizonte, Freiland, Uruguay (200g) Röstzwiebeln, grüner Pfeffer³, Bratkartoffeln^{2,3} Salat	30,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln^{2,3} Salat	28,40
Lammfilet mit Kräuterkruste geschmortes Gemüse, Kartoffelgratin	31,60
Wildschweinbraten mit Pilzen, gefüllter Pfirsich, Rahmsalat, Krokette	28,40

Für 1 Portion Ketchup o. Mayo berechnen wir je 1,30 €

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