

**Um die Sinne für die zu erwartenden Genüsse zu wecken,
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif:**

Martini bianco ¹⁴ , rosso ¹⁴ oder dry ¹⁴	5 cl	3,60
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	3,60
Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	4,80
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,60
Glas Sekt		4,80
Glas Kir Royal		4,80
Glas Aperol Sprizz ^{1, 12}		4,80
Sunshine Cocktail ² – alkoholfrei		4,80

Vorspeisen

Bornholmer Räucherlachs mit Creme fraiche und Reibekuchen	10,50
Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise, Magerspeckscheibe ^{2,3} und Baguette	6,80
Carpaccio vom Rinderfilet an einem feinen Salatbouquet im Balsamico-Dressing ¹¹ mit frischem Parmesan und Pinienkernen	11,80
Rinderkraftbrühe⁴ mit Eierstich, Nudeln und Blumenkohlröschen	5,50
Andalusische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,50
Französische Zwiebelsuppe⁴ mit Munsterkäse ¹ überbacken	5,80

Vegetarisches und mehr

In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,80
Orecchiette (kleine Muschelnudeln) mit Broccoli und Tomatenwürfel, Knoblauch-Chili und Pecorino	11,80
Marktfrische Gemüse mit Berner Rösti	12,50
Frische Blattsalate mit Cherrytomaten und Pinienkernen Wählen Sie hierzu: Joghurt-Senf- oder Balsamico ¹ -Dressing Dazu servieren wir gerne:	8,50
gebratene Putenbruststreifen	5,00
gebratene Garnelen	7,00
oder gebratenen Lachs	7,00

Fisch

Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, gemischter Salatteller und Naturkartoffeln	17,80
Gebratenes Zanderfilet mit Weißburgundersauce¹⁴ auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln	18,80 kl. Port. 15,50
Heilbuttfilet mit Senfkruste¹⁴ überbacken auf geschmortem Gurkengemüse und Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln	20,80
Steinbuttfilet mit Rieslingsauce¹⁴ angerichtet auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	24,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben² und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln	21,80

Kulinarische Leckerbissen

Jungschweinschnitzel mit Champignons und Käse¹ überbacken, Salatteller und Bratkartoffeln^{2,3}	15,90
Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana mit verschiedenen Pilzen³ in leichter Käsesauce^{1,2}, dazu Pommes frites und Salatteller	16,20
Geschnetzeltes aus der Putenbrust mit Früchten¹, Currysauce, gebackenem Pfirsich, dazu reichen wir Butterreis und gemischten Salatteller	16,80 kl. Port. 14,50
Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kroketten und bunten Salatteller	17,80 kl. Port. 14,50
Schweineschnitzel »Holsteiner Art« mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen^{2,3} und Bratkartoffeln^{2,3} - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées³	17,80
Schweinemedaillons mit Gorgonzola^{1,2}- Rahmsauce, frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	18,50 kl. Port. 15,30
Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	22,80
Rumpsteak vom Angus Rind mit Pfefferrahmsauce³, grillierter Tomate, Bohnenbukett^{2,3} und Pommes frites	21,80

Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Rinderfilet vom Angus Rind	(250 Gramm)	25,50
mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites		
Und für den kleinen Appetit	(150 Gramm)	17,80
Kreuzkrug-Filetteller		18,50
drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen ^{2,3} und Erbsen , frischen Champignons und Bratkartoffeln ^{2,3} , mit Sauce Hollandaise nappiert		
Cordon bleu^{2,3} vom Kalbsrücken mit kräftiger Jus		19,80
dazu geschmorte Gemüse und Kartoffelgratin		
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten¹		20,80
und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Kroketten		
	kl. Port.	16,50
Kanadisches Farmersteak		21,50
mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer ³ , Salatteller und Bratkartoffeln ^{2,3}		
	kl. Port.	16,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne,		19,50
mit erlesenen Gemüsen ^{2,3} und Bratkartoffeln ^{2,3}		
	kl. Port.	15,80

Wir pflegen eine marktfrische regionale Küche unter weitest gehender Verwendung von frischen Produkten. Vom Fond über Suppen und Soßen ist alles bei uns hausgemacht.

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	6 geschwärzt	11 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	7 gewachst	12 Chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat	13 Coffeinhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	9 mit Süßungsmitteln	14 enthält Sulfite
5 geschwefelt	10 mit einer Zuckerart	

Besonders zu empfehlen

Vorspeisen:

Steirische Kürbiscremesuppe mit Croutons	5,50
Legierte Pfifferlingssuppe mit Sahnehaube	5,80
Herbstlicher Salat im Aprikosen-Senf-Dressing mit marinierten Kürbisspalten, dazu Baguette	8,50

Hauptgerichte:

Hausgemachter Rösti mit Rahmpfifferlingen und Salatteller	17,50
Zwei Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen Salatteller und Bratkartoffeln	19,50
Schweinemedallions mit Kürbiskruste überbacken Balsamico Jus, mediterranem Gemüse und Röstinchen	18,50
Ofenfrische Hirschroulade mit Waldpilzen Apfelrotkohl und Butterspätzle	18,50
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten	19,50
Wildrahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen, gefülltem Pfirsich, Rahmsalat und Butterspätzle	18,90
½ Ente mit Preiselbeer-Sauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	20,50
Braten aus der Rehkeule mit Waldpilzen mit Preiselbeeren gefüllte Williams Birne, Rahmsalat und Kroketten	20,50
Hirschrückenmedallions im Magerspeckmantel Sauerkirsch-Pfeffersauce, Rotkohl und Röstinchen	25,80

Dessert:

Walnuss-Eis mit heißen Heidelbeeren und Sahne	5,80
---	------

Weinempfehlung:

2016 Cr OCO D iehl Rouge QbA, trocken	Fl. 19,50 /0,2 5,20
Cuvee: Cabernet Mitos, Cab. Dorsa, Cab. Sauvignon	
Weingut Diehl, Pf. tiefdunkle rote Farbe mit leicht violetten Reflexen.	
In die Nase steigen fruchtig-würzige Aromen von reifen Heidelbeeren und süßen Brombeeren	