

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

Martini bianco <sup>14</sup> , rosso <sup>14</sup> oder dry <sup>14</sup>	5 cl	3,60
Pernod <sup>1</sup> mit Eiswasser	4 cl	3,60
Campari <sup>1</sup> 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 <sup>1, 12</sup>		4,80
Sunshine Cocktail <sup>2</sup> – alkoholfrei		4,80

### Vorspeisen und Kleinigkeiten

Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise, Magerspeckscheibe <sup>2</sup> und Baguette	6,80
<b>Bornholmer Räucherlachs</b> mit Creme fraiche und Reibekuchen	10,50
<b>Vitello tonnato</b> Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	8,50
<b>Tomate-Caprese</b> Ochsenherz Tomate mit Büffelmozzarella	7,50
<b><i>Anti-Pasti-trifft auf Westfalen</i></b> Vitello tonnato, Buscetta mit Tomate, Melone mit Knochenschinken, Balsamico-Zwiebeln, hiesiger Käse aus OWD dazu Pumpernickel	13,50
<b>Buscetta mit Tomate</b>	6,50
<b>Rinderkraftbrühe<sup>4</sup> mit Eierstich, Nudeln und Blumenkohlröschen</b>	5,50
<b>Tomaten-Basilikumsuppe mit Knoblauchcroutons (Vegan)</b>	5,80

## Vegetarisches und mehr .....

<b>In Knoblauch-Chili-Öl geschwenkte Orecchiette mit feinen Gemüsen und Parmesan</b>	<b>11,50</b>
<b>Frische vegetarische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Tomaten-Basilikumsauce und Parmesanspäne</b>	<b>11,50</b>
<b>Frische Blattsalate mit Cherry- Tomaten und Pinienkernen</b>	<b>7,50</b>
Wählen Sie hierzu: Joghurt- Dressing Senf- Dressing oder Balsamico <sup>1</sup> -Dressing	
Dazu servieren wir gerne:	
gebratene Putenbruststreifen	5,00
gebratene Garnelen	7,00
oder gebackenen Champignons	4,50
<b>Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat</b>	<b>13,50</b>
<b>Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Gurkensalat und Naturkartoffeln</b>	<b>17,80</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	<b>18,50</b>
auf Zucchini-Paprika-Gemüse, dazu Nudeln	
	kl. Port <b>15,20</b>
<b>Heilbuttfilet mit Basilikum-Zitronenkruste überbacken auf Orangen-Fenchelgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</b>	<b>20,80</b>
<b>Steinbuttfilet mit Rieslingsauce<sup>14</sup></b>	<b>23,80</b>
angerichtet auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	
<b>Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben<sup>2</sup> und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln</b>	<b>21,50</b>

## Kulinarische Leckerbissen

<b>Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana</b> mit verschiedenen Pilzen <sup>3</sup> in leichter Käsesauce <sup>1,2</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	<b>16,20</b>
<b>Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten,</b> mit Sauce Béarnaise, Kroketten und buntem Salatteller	<b>17,80</b>
kl. Port.	<b>14,50</b>
<b>Hähnchenbrust „Caprese“</b> mit Tomatenragout und Mozzarella überbacken, dazu Pesto, Salatteller und Pasta	<b>16,90</b>
<b>Schweineschnitzel »Holsteiner Art«</b> mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées <sup>3</sup>	<b>17,50</b>
<b>Schweinemedaillons mit Gorgonzola<sup>1,2</sup>- Rahmsauce,</b> frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	<b>17,90</b>
kl. Port.	<b>14,90</b>
<b>Kreuzkrug-Filetteller</b> drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen <sup>2,3</sup> und Erbsen, frischen Champignons und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , mit Sauce Hollandaise nappiert	<b>17,80</b>
<b>Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne,</b> mit Gurkensalat und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	<b>18,80</b>
kl. Port.	<b>15,20</b>

## Unsere Kreuzkrug-Klassiker

<b>Rinderfilet vom Angus Rind</b>	<b>(250 Gramm)</b>	<b>25,50</b>
<b>mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites</b>		
<b>und für den kleinen Appetit</b>	<b>(150 Gramm)</b>	<b>17,80</b>
<b>Kanadisches Farmersteak</b>		<b>21,50</b>
<b>mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer<sup>3</sup>,</b>		
<b>Salatteller und Bratkartoffeln<sup>2,3</sup></b>		
	<b>kl. Port.</b>	<b>16,80</b>
<b>Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten<sup>1</sup></b>		<b>20,80</b>
<b>und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Krokette</b>		
	<b>kl. Port.</b>	<b>16,50</b>
<b>Cordon bleu vom Kalbsrücken,</b>		<b>19,80</b>
<b>Salatteller und Krokette</b>		
<b>Lammfilet unter der Kräuterkruste,</b>		<b>22,50</b>
<b>auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin</b>		

**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**

Verehrte Gäste,

sie haben Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an.

Die Liste mit Allergenen kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden

---

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

## Sommerliches Aufgetischt:

...siehe unter "Aktuelles"

### Hauptgerichte

<b>Matjes mit Sherry-Mayonnaise auf Schwarzbrot</b>	<b>14,50</b>
<b>Matjes nach Hausfrauen Art ,dazu Bratkartoffeln</b>	<b>14,50</b>
<b>Matjes Träumereien, Symphonie in drei Farben - dazu Bratkartoffeln</b>	<b>15,90</b>
<b>Roastbeef-kalt, mit Gewürzsauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage</b>	<b>16,50</b>
<b>Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen, gefülltem Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten</b>	<b>19,50</b>
<b>Kreuzkrug-Stullen/ Überall gibt´s Burger- wir lieben die Stullen!</b>	
<b>Bauernbrot mit Honig Senfsauce geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Pesto mit Rumpsteak und frischen Tomatenwürfeln</b>	<b>16,50</b>
<b>mit frischem gebratenem Lachsfilet und Gurken</b>	<b>16,50</b>
<b>auf Wunsch eine Portion Pommes frites dazu</b>	<b>3,00</b>

### Aus unserer Patisserie

<b>Limoncello Sorbet mit Erdbeer-Minz-Salat</b>	<b>5,80</b>
<b>Frische Erdbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne oder als kleinere Portion mit 2 Kugeln Vanilleeis</b>	<b>5,80 4,80</b>
<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis</b>	<b>5,80</b>