



Herbstlich Aufgetischt 2020

Limoncello Spritz	0,2	5,80
naturtrüber Apfelsaft, Sorte Dülmener Rosenapfel (aus unserem Garten)	0,2	2,80
Unsere Wein- Empfehlung:		
Volkacher Müller-Thurgau trocken	0,2	5,20
Primitivo Nerone Negroamo Puglia	0,2	5,50
Zwiebelsuppe mit Munsterkäse überbacken		6,20
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Croûtons (vegan)		6,20
Herbstliche Salate mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch)		15,00
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und Zitronenolivenöl		13,50
Kartoffelgnocchi mit herbstlichen Gemüse und Kürbiskernpesto (vegetarisch)		14,50
Kartoffelrösti mit herbstlichen Gemüse , Pinienkernen und Zitronenolivenöl (vegan)		15,00
Heilbutt mit Kürbiskruste geschmortes Gemüse und Kartoffelwürfel		21,50
Gebratener Lachs mit Tomaten, Zwiebeln, Kartoffelwürfel		21,50
Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin		18,80
1 /2 Ente kross gebraten mit Rotkohl, Klößen und Preiselbeersauce		21,80
Wildschweinbraten mit Waldpilzen , gefüllter Pfirsich, Rotkohl und Krokette		20,50
Hirschroulade , fruchtig gefüllt mit Pflaumen und Feigen, Apfelsauce, Rotkohl, Klöße		18,80
Rehkeulenbraten , Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette		22,50
Hirschmedallions mit Kürbiskruste , geschmortem Gemüse, Apfelsauce mit Pflaumen und Feigen, Kartoffelgratin		24,80



Aus unserer Patisserie

Bielefeld-Dessert* hausgemachtes Apfel- Zimt- Eis mit Apfelmus und Eierlikör	6.50
Walnußeis mit Sahne und Heidelbeeren	6,20
Schokokuchen im Glas mit Orangenkompott	5,50

*die Zutaten für dieses Dessert stammen ausschließlich (bis auf Zimt) aus Bielefeld

Kreuzkrug`s Lieblinge Kleinigkeiten und Meer

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Blumenkohl und Nudeln	5,80
Tomatensuppe mit Croûtons (vegetarisch)	5,80
Gebackene Champignons auf Hollandaise und Magerspeck	7,50
Frische Blattsalate mit Cherry- Tomaten und Pinienkernen	8,50
Wählen Sie hierzu: Joghurt- Dressing, Aprikosen- Senf- Dressing	
Dazu servieren wir gerne: gebratene Hähnchenbrust	5,50
gebratener Lachs	6,50
gebratene Garnelen	7,50
Gemüse- Kokos - Curry im Reis - Ring (vegan)	14,50
Dazu servieren wir gerne: gebratene Hähnchenbrust streifen	5,50
gebratene Garnelen	7,50
Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
Gebratenes Schollenfilet mit Salat und Salzkartoffeln	18,30
Gebratener Zander auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	19,50
Atlantikzungenfilet mit Krabben, Hollandaise Salzkartoffeln und Rahmsalat	22,50
Kreuzkrug - Filetteller, Schweinemedaille, Bohnenbündchen, Erbsen, Champignons und Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise nappiert	18,80
Lammfilet unter einer Kräuterkruste auf geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin	22,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln und Salat	20,50
Gourmetjägerschnitzel mit Pilzen in feiner Käsesauce, Bratkartoffeln und Salatteller	16,50
Kanadisches Farmersteak mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer Salatteller und Bratkartoffeln	21,80
Cordon bleu vom Kalbsrücken, geschmortes Gemüse und Kartoffelwürfel	20,50
Rinderfilet (250g) mit Schinken kross gebraten, Kartoffelwürfel und Salat	26,50
Hähnchenbrust in Mandeln gebraten, mit Sauce Hollandaise, Kroketten, Salat	17,80

