

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 und Baguette	6,80
Rinderkraftbrühe ⁴ mit Einlage	5,50
Andalusische Tomatencreme-Suppe mit Sahnehaube	5,50
Französische Zwiebelsuppe ⁴ mit Munsterkäse überbacken -	5,80

Vegetarisches und mehr

In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,50
Marktfrische Gemüse mit Berner Rösti	11,80
Frische Blattsalate mit Cherrytomaten und Pinienkerne	8,00
- Wählen Sie hierzu: Joghurt-, Senf- oder Balsamico ¹ -Dressing	
- - Dazu servieren wir gerne:	
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 Weißburgundersauce ¹⁴ auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln	<i>kl. Portion</i>	18,50 15,20
Heilbuttfilet mit Senfkruste ¹⁴ überbacken auf geschmortem Gurkengemüse und Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln		18,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben ² und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln		21,50

Kulinarische Leckerbissen

Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana mit verschiedenen Pilzen ³ in leichter Käsesauce ^{1,2} , dazu Pommes frites und Salatteller		16,20
Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kroketten und bunten Salatteller	<i>kl. Portion</i>	17,80 14,50
Schweineschnitzel »Holsteiner Art« mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen ^{2,3} und Bratkartoffeln ^{2,3} - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées ³		17,50
Schweinemedillons mit Gorgonzola ^{1,2} - Rahmsauce, frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	<i>kl. Portion</i>	17,90 14,90
Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin		22,50
Kreuzkrug-Filetteller drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen ^{2,3} und Erbsen , frischen Champignons und Bratkartoffeln ^{2,3} , mit Sauce Hollandaise nappiert		17,80

Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Rinderfilet vom Angus Rind mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites	(250 Gramm)	25,50
Und für den kleinen Appetit	(150 Gramm)	17,80
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten ¹ und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Kroketten	<i>kl. Portion</i>	20,80 16,50
Kanadisches Farmersteak mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer ³ , Salatteller und Bratkartoffeln ^{2,3}	<i>kl. Portion</i>	21,50 16,80
Cordon bleu ^{2,3} vom Kalbsrücken mit kräftiger Jus dazu geschmorte Gemüse und Kartoffelgratin		19,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, mit erlesenen Gemüsen ^{2,3} und Bratkartoffeln ^{2,3}	<i>kl. Portion</i>	18,80 15,20

Gänse 2017

Ab 2 Personen:

Ofenfrischer Gänsebraten mit Cassis-Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten
und Kartoffelklößen - p.P. 26,90

Das besondere Angebot für 4 Personen € 110,00:

1 Gans

ofenfrisch zubereitet mit Cassis-Sauce, Apfelrotkohl,
Rosenkohl, Kroketten und Kartoffelklößen
incl.

1 Flasche (0,75) Côtes du Ventoux 2015, Cante Perdrix-Goldmedaille.

Anmeldung und Reservierung erforderlich!

Unser Klassiker:

Kross gebratene Gänsebrust
mit Cassis-Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen - 20,90

Unsere Weinempfehlung:

2015 Côtes du Ventoux 0,2 - 5,20 / 0,75 - 17,90
Cante Perdrix-Goldmedaille runder, fruchtbetonter Rotwein

Jetzt besonders zu empfehlen

Vorspeisen:

Wildconsommé mit Trüffelklößchen	5,80
Legierte Steinpilzsuppe mit Sahnehaube	5,80

Hauptgerichte:

Grünkohl mit Kasseler und Rauchend, dazu Bratkartoffeln	15,90
½ Ente mit Preiselbeer-Sauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	20,50
Schweinemedallions mit Kürbiskruste überbacken Balsamico Jus, mediterranem Gemüse und Röstinchen	17,80
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefülltem Pfirsich, Apfelrotkohl und Kroketten	18,80
Wildrahmgeschnetztes mit Waldpilzen, gefülltem Pfirsich, Rahmsalat und Butterspätzle	18,50
Ofenfrische Hirschroulade mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Schupfnudeln	18,50
Ofenfrische Gänsebrust mit Cassis-Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	20,90
Braten aus der Rehkeule mit Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefüllter Williams Birne, Rahmsalat und Kroketten	20,50

Hirschrückenmedaillons im Magerspeckmantel
Sauerkirsch-Pfeffersauce, Rotkohl und Röstinchen 25,80

Wildplatte ab 2 Pers. / p.P. 24,50
Wildschweinbraten, Hirschmedaillon, Entenbraten,
serviert mit Wild-Kirschsaucе, Apfelrotkohl, Rahmwirsing,
Kartoffelklöße & Kroketten

Dessert:

Walnuss-Eis mit heißen Heidelbeeren und Sahne 5,80

Zimt-Eis mit heißen Rotweinpflaumen und Sahne 5,80

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	