

**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>		5,00
Sunshine Cocktail <sup>2</sup> -alkoholfrei-		4,80

### **Vorspeisen**

Bornholmer Räucherlachs mit Creme fraiche und Reibekuchen	10,50
Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise, Magerspeckscheibe <sup>2</sup> und Baguette	6,80
Rinderkraftbrühe <sup>4</sup> mit Einlage	5,50
Andalusische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,50
Französische Zwiebelsuppe <sup>4</sup> mit Munsterkäse überbacken	5,80

### **Vegetarisches und mehr**

In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit feinen Gemüsen und Parmesan	11,80
Ravioli mit Ricotta gefüllt, mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Parmesanspäne	12,50
Marktfrische Gemüse mit Berner Rösti	12,50
Frische Blattsalate mit Cherrytomaten und Pinienkernen Wählen Sie hierzu: Joghurt-Senf- oder Balsamico <sup>1</sup> -Dressing Dazu servieren wir gerne:	8,50
gebratene Putenbruststreifen	5,50
gebratene Garnelen oder gebratenen Lachs	7,50 7,50

## 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 <sup>14</sup> auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln	18,80 / kl. Portion 15,50
Heilbuttfilet mit Senfkruste <sup>14</sup> überbacken auf mediterranen Gemüsen mit Dillsauce und Petersilienkartoffeln	20,80
Steinbuttfilet mit Rieslingsauce <sup>14</sup> angerichtet auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	24,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben <sup>2</sup> und Sauce Hollandaise, Kopfsalat in Rahm, Petersilienkartoffeln	21,80

## Kulinarische Leckerbissen

Gourmet-Jägerschnitzel ala Toskana mit verschiedenen Pilzen <sup>3</sup> in leichter Käsesauce <sup>1,2</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	16,20
Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit Sauce Béarnaise, Kroketten und bunten Salatteller	17,80 / kl. Portion 14,50
Schweineschnitzel »Holsteiner Art« mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> - als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées <sup>3</sup>	17,80
Schweinemedaillons mit Gorgonzola <sup>1,2</sup> - Rahmsauce, frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin	18,50 / kl. Portion 15,30
Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin	22,80
Kreuzkrug-Filetteller drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen <sup>2,3</sup> und Erbsen, frischen Champignons und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , mit Sauce Hollandaise nappiert	18,50

## Unsere Kreuzkrug-Klassiker

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

**Wir pflegen eine marktfrische, regionale Küche unter weitestgehender 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	