

## Aperitif:

Martini bianco <sup>14</sup> , rosso <sup>14</sup> oder dry <sup>14</sup>	5 cl	4,50
Pernod <sup>1</sup> mit Eiswasser	4 cl	4,50
Campari <sup>1</sup> Soda oder Orange	4 cl	5,20
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	4,20
Sekt	0,1	5,20
Kir Royal	0,1	5,50
Aperol Spritz <sup>1,12</sup>	0,2	6,40
Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee		6,20
Sunshine Cocktail <sup>2</sup> – alkoholfrei		5,00

## Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten	6,80
Tomatensuppe mit Bärlauchöl (vegan)	6,50
Wildkräuter Salate mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch) Biolandhof Dörmann Petershagen	12,80

zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette

## Vegetarisch

<b>Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta, Basilikum, Tomate, Zucchini, Zitronengrassauce (vegetarisch)</b>	<b>17,50</b>
<b>dazu 3 Garnelen</b>	<b>24,50</b>
<b>Gemüse- Curry mit Reis (vegan)</b>	<b>15,20</b>

## Hauptgerichte

### Fisch

<b>Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat</b>	<b>14,80</b>
<b>Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>20,50</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet Birne- Bohnen- Speck <sup>2,3</sup> und Salzkartoffeln</b>	<b>22,30</b>
<b>Ahrenhorster Waller, aus Badbergen, Niedersachsen, geschmortes- Gemüse, Salzkartoffeln</b>	<b>22,80</b>
<b>Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben<sup>2</sup>, Hollandaise, Rahmsalat und Salzkartoffeln</b>	<b>23,80</b>

## Unsere Kreuzkrug-Klassiker

<b>Gourmet-Jägerschnitzel</b> Pilz- Käsesauce <sup>1,2</sup> , Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> und Salat	<b>17,80</b>
<b>Cordon bleu<sup>2,3</sup></b> Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> und Salat	<b>18,80</b>
<b>Schweinemedallions im Speckmantel</b> Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , Birne- Bohnen- Speck <sup>2,3</sup>	<b>19,80</b>
<b>Filetsteak (250g)</b> Kräuterbutter, Pommes, Salat	<b>32,80</b>
<b>Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten<sup>1</sup></b> Hollandaise, Preiselbeeren, Rahmsalat und Kroketten	<b>24,80</b>
<b>Kanadisches Farmersteak</b> Röstzwiebeln, grünem Pfeffer <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> und Salat	<b>24,80</b>
<b>Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne,</b> Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> und Salat	<b>23,80</b>

**Für 1 Portion Ketchup o. Mayo berechnen wir 0,50 €**

### **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

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

## Offene Weine

### Weißwein

<b>Schloß Böckelheimer- Riesling</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50</b>
Q. b. A. halbtrocken		
Weingut Paul Anheuser, Nahe		
mild, blumig, fruchtig		
<b>Grauer Burgunder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20</b>
Ortswein/ Wega trocken		
Weingut Pauser, Rheinhessen		
fruchtig, Aromen von Ananas, Birne und Lavendel		
<b>Kallfelz, Riesling</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,80</b>
Hochgewächs ,trocken		
Weingut Albert Kallfelz, Zell – Merl / Mosel		
erfrischend mit feinen Fruchtaromen		
<b>Chardonnay</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,80</b>
ökologischer Anbau, trocken		
Weingut Kesselring, Pfalz		
Aromen von Honigmelone, Banane, Vanille		

### Rosé

<b>Waldulmer Spätburgunder Weißherbst</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,80</b>
Q.b.A.Waldulm Erz.-Abf. Winzergenossenschaft, Baden		
lieblich, fruchtig		

### Rotwein

<b>Lemberger mit Trollinger,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,80</b>
Q. b. A. Halbtrocken		
Erz. - Abf. Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg		
<b>Merlot DOC,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,80</b>
Viticoltori Riuniti Euganei		
Venetien / Italien		
zarte Pflaumenaromen, typischer Merlot, fruchtig, leicht		
<b>Château de Saint Louis Corbières</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,20</b>
Prestige- Corbières aus biologischem Anbau		
typischer Corbières aus Südfrankreich, delikate und aromatisch		

## Alkoholfreie Getränke

Carolinen Mineralwasser	0,25 l   2,40	0,75 l   5,80
Carolinen Naturelle, ohne Kohlensäure	0,25 l   2,40	0,75 l   5,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,12</sup> , Tonic <sup>12</sup> oder Ginger Ale <sup>1</sup>		0,2 l   3,00
Apfelsaft		0,25 l   3,00
Orangensaft		0,25 l   3,00
Traubensaft		0,25 l   3,00
Johannisbeersaft		0,25 l   3,00
Coca Cola Zero		0,3 l   3,20
Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Apfelschorle		0,2 l   2,20
Coca Cola / Fanta/ Sprite/ Apfelschorle		0,3 l   3,30
Coca Cola / Fanta/ Sprite/ Apfelschorle		0,4 l   4,40

## Biere vom Fass....

Bier enthält naturbedingt Gerste (Glutenhaltig)

Veltins Pils	0,25 l   2,80	0,4 l   4,40
Abendrot, Bielefelder Biermanufaktur, rötliches Kellerbier	0,3 l   3,30	

## ... und in Originalflaschen

Vitamalz	0,33 l   3,30
Ravensberger Freiheit, Bielefeld, alkoholfrei, naturtrüb	0,33 l   3,30
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l   5,20
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l   5,20

### Hausbrennerei Steinhauser, Kressbronn, Bodensee

Obstbrand	2 cl	3,40
Williams Birne No 1	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Alte Haselnuß	2 cl	3,80
See- Gin	2 cl	4,40
Whisky Brigantia, Classic Single Malt	2 cl	4,60

### Obstbrände, Schladerer, Schwarzwald

Williams Birne	2 cl	3,40
Himbeergeist	2 cl	3,40
Kirschwasser	2 cl	3,40
Mirabellenbrand	2 cl	3,40
Zwetschgenwasser	2 cl	3,40

### Deutsche und internationale Spirituosen

Fürst Bismark	2 cl	2,70
Urkönig	2 cl	2,70
Malteser Aquavit	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90
Linie Aquavit	2 cl	3,10
Quzo	2 cl	2,80
Sambucca	2 cl	2,80
Gordon`s Dry Gin	2 cl	3,20
Bacardi Rum Carta Blanca	2 cl	3,20
Calvados Gilbert	2 cl	3,20
Grappa	2 cl	3,80

### Bittere – Halbbittere

Underberg	2 cl	2,80
Schroeders Boonekamp	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Ramazotti oder Averna	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90