

Aperitif:

Martini bianco ¹⁴ , rosso ¹⁴ oder dry ¹⁴	5 cl	4,50
Pernod ¹ mit Eiswasser	4 cl	4,50
Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	5,20
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	4,20
Sekt	0,1	5,00
Kir Royal	0,1	5,00
Aperol Spritz ^{1, 12}	0,2	6,20
Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee		5,80
Sunshine Cocktail ² – alkoholfrei		5,00

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten	6,80
Tomatensuppe mit Bärlauchöl (vegan)	6,50
Hühnerbouillon mit Spargel und Reis	6,80
Spargel Creme Suppe, Croûtons, Spargel (vegetarisch)	6,80
Rindercarpaccio, Wildkräuter, Bärlauchöl und Parmesan	13,50
Gebackener Spargel auf Blattsalaten mit Joghurtdressing	12,80

zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette

Vegetarisch

Frische Ravioli gefüllt mit Zitrone, Ricotta, Basilikum, Tomate, grüner Spargel (vegetarisch)	17,50
- dazu 3 Garnelen	24,50
Gnocchis mit Bärlauchöl (vegan) getrocknete Tomaten, Gemüsestreifen	14,50
Spargel-Gemüse-Curry mit Reis (vegan)	17,50
Wildkräuter Salate mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch) Biolandhof Dörmann Petershagen	12,80

Hauptgerichte

Fisch

Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	14,20
Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	19,80
Gebratenes Zanderfilet Birne-Bohnen-Speck ^{2,3} und Salzkartoffeln	21,80
Ahrenhorster Waller aus Badbergen, Niedersachsen, geschmortes-Gemüse, Salzkartoffeln	22,50
Heilbutt mit Zitrone-Basilikum-Kruste Spargel-Tomaten-Gemüse, Salzkartoffeln	22,80
Gebratene Atlantikzungenfilets mit Nordseekrabben ² , Hollandaise, Rahmsalat und Salzkartoffeln	23,50

Hauptgerichte

besonders zu empfehlen

Portion Füchtorfer Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	21,50
mit Wiener Kalbsschnitzel	30,50
mit westfälischem Knochenschinken	25,50
mit gebratenem Lachsfilet	30,50
für Rührei vom Freilandhuhn, berechnen wir pro glücklichem Ei	2,00
Spargelplatte ab 2 Personen mit Salzkartoffeln, Schnitzel, Knochenschinken, Rührei und Hollandaise	pro Person 32,50
Frühlings-Burger Briochebrötchen, Rind, grüner Spargel, getrocknete Tomaten, Bärlauchmayo, Salat, Pommes	17,80
Hähnchenbrust, aus Ostwestfalen, Delbrück, mit Tomate Mozzarella überbacken Krokette, Salat	19,50
Lammfilet mit Bärlauchkruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	24,50
2 Schweinemedallions mit Bärlauchkruste, geschmortes Gemüse, Kartoffelgratin	18,80

Kalbsbäckchen mit Rotwein-Jus, Spargel-Gemüse, Krokette	22,80
Krosser Schweinebraten ‚Duke of Berkshire‘ aus deutscher Freilandhaltung, Ostfriesland, Kartoffel-Gratin, Birne-Bohnen-Speck ^{2,3}	19,50

Unsere Kreuzkrug-Klassiker

Gourmet-Jägerschnitzel Pilz-Käsesauce^{1,2}, Bratkartoffeln^{2,3} und Salat	17,50
Cordon bleu^{2,3} Bratkartoffeln^{2,3} und Salat	18,50
Filetsteak, vom Angus Rind (250g) Bärlauchbutter, Pommes, Salat	32,50
Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten¹ Hollandaise, Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette	24,50
Kanadisches Farmersteak Röstzwiebeln, grüner Pfeffer³, Bratkartoffeln^{2,3} und Salat	24,50
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln^{2,3} und Salat	23,50
Wildschweinbraten mit Waldpilzen, gefüllter Pfirsich, Rahmsalat und Krokette	22,50

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	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	

Offene Weine

Weißwein

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

Rosé

Waldulmer Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. Waldulm Erz.-Abf. Winzergenossenschaft, Baden lieblich, fruchtig	0,2 l 5,50
---	-------------------

Rotwein

Lemberger mit Trollinger, Q. b. A. Halbtrocken Erz.-Abf. Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg	0,2 l 5,50
Merlot DOC, Viticoltori Riuniti Euganej, Venetien / Italien zarte Pflaumenaromen, typischer Merlot, fruchtig, leicht	0,2 l 5,50
Château de Saint Louis Corbières Prestige- Corbières aus biologischem Anbau , typischer Corbières aus Südfrankreich, delikat und aromatisch	0,2 l 5,80

Alkoholfreie Getränke

Carolinen Mineralwasser	0,25 l	2,30	0,75 l	5,50
Carolinen Naturelle, ohne Kohlensäure	0,25 l	2,30	0,75 l	5,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,12} , Tonic ¹² oder Ginger Ale ¹			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	3,20
Coca Cola / Fanta / Sprite / Apfelschorle			0,4 l	4,20

Biere vom Fass....

Bier enthält naturbedingt Gerste (Glutenhaltig)

Veltins Pils	0,25 l	2,60	0,4 l	4,00
Abendrot, Ravensberger Brauerei, Bielefeld, rötliches Kellerbier			0,25 l	2,90

... und in Originalflaschen

Vitamalz			0,33 l	3,20
Ravensberger Freiheit, Bielefeld, alkoholfrei, naturtrüb			0,33 l	3,20
Maisel`s Hefeweizen			0,5 l	4,80
Erdinger Weizen - alkoholfrei			0,5 l	4,80

Hausbrennerei Steinhauser, Kressbronn, Bodensee

Obstbrand	2 cl	3,20
Williams Birne No 1	2 cl	3,60
Himbeergeist	2 cl	3,60
Alte Haselnuß	2 cl	3,60
See- Gin	2 cl	4,20
Whisky Brigantia, Classic Single Malt	2 cl	4,20

Obstbrände, Schladerer, Schwarzwald

Williams Birne	2 cl	3,20
Himbeergeist	2 cl	3,20
Kirschwasser	2 cl	3,20
Mirabellenbrand	2 cl	3,20
Zwetschgenwasser	2 cl	3,20

Deutsche und internationale Spirituosen

Fürst Bismark	2 cl	2,60
Urkönig	2 cl	2,60
Malteser Aquavit	2 cl	2,70
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,70
Linie Aquavit	2 cl	2,90
Quzo	2 cl	2,70
Sambucca	2 cl	2,70
Gordon`s Dry Gin	2 cl	2,90
Bacardi Rum Carta Blanca	2 cl	2,90
Calvados Gilbert	2 cl	2,90
Grappa	2 cl	3,40

Bittere – Halbbittere

Underberg	2 cl	2,70
Schroeders Boonekamp	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Ramazotti oder Averna	2 cl	2,80
Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	2,80