



Sommergetränke



RESTAURANT
KREUZKRUG

Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser Kressbronn, Bodensee		5,50
Aperol Spritz	0,15	5,50
Rose Prosecco auf Eis	0,1	5,00
Rhabarberschorle	0,4 l	4,00
Vinho Verde DOC Adamado	0,2 l	/0,75 l
Loureiro, Trajadura & Arinto Adegas Ponte de Lima	5,20	/18,50
Junges Aroma mit Zitrusfrüchten und blumiger Note, leicht, frisch mit einer leichten Perlage		

Kreuzkrug's Lieblinge, Kleinigkeiten und Meer

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Blumenkohl und Nudeln	5,80
Tomatensuppe mit Basilikumöl (vegan)	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
Frische vegetarische Ravioli gefüllt mit Ricotta, Gemüsestreifen, Pesto, Parmesan	12,50
Gemüse - Garnelen - Curry mit Reis	16,50
- ohne Garnelen (vegan)	12,50
Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat	13,50
Schollenfilet , Gurkensalat und Salzkartoffeln	18,30
Atlantikzungenfilet mit Krabben , Hollandaise Salzkartoffeln und Rahmsalat	22,50
Kreuzkrug – Filetteller , Schweinemedallion, Bohnenbündchen, Erbsen, Champignons und Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise	18,80
Gourmetjägerschnitzel mit Pilzen in feiner Käsesauce, Bratkartoffeln und Salatteller	16,50
Cordon Bleu , Bratkartoffeln und Salatteller	16,50
Lammfilet mit Kräuterkruste auf geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin	23,50
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Gurkensalat und Bratkartoffeln	19,80
Kalbsrückensteak , Hollandaise, gebackene Früchte, Kroketten, Rahmsalat	22,50
Filetsteak, (250g) Kräuterbutter, Pommes, Salat	27,50
Farmersteak krosse Röstzwiebeln und grünem Pfeffer, Salat und Bratkartoffeln	22,50





Besonders zu empfehlen



RESTAURANT
KREUZKRUG

frische Pfifferlinge, neuer Matjes und sommerliches

Pfifferling Rahmsuppe (vegetarisch)	6,20
Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen (vegan)	11,00
Vitello Tonnato	12,50
Bruschetta mit Tomate (vegetarisch)	7,50
Wildkräuter Salate mit Feigen und Ziegenkäse (vegetarisch)	12,50
Berner Rösti mit Rahmpfifferlingen und Salatteller (vegetarisch)	17,50
Zwei Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen Salatteller und Bratkartoffeln	19,50
Filetsteak vom Angus Rind 200 g mit frischen Pfifferlingen Salatteller und Pommes frites	29,50
Wildschweinbraten mit Pfifferlingen , gefüllter Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten	21,50
Matjes mit Apfel- Zwiebel- Sauce , Bratkartoffeln	15,00
3erlei vom Matjes , dazu Bratkartoffeln	16,50
Heilbuttfilet unter einer Zitronen- Basilikum-Kruste auf Paprika- Staudensellerie Gemüse und Rosmarinkartoffeln	22,50
Gebratenes Lachsfilet auf Gurkengemüse und Salzkartoffeln	22,00
Kreuzkrugburger , Laugenbrötchen, Rind, Bergkäse, Speck, Zwiebeln, Puffer, Salat ,Pommes	17,50
Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken Rosmarinkartoffeln, Pesto und Salat	18,80



Süße Kleinigkeiten

Zitronen- Mandelkuchen, Sahne, frische Beeren (glutenfrei)	6,00
Panna Cotta mit frischen Beeren	6,00
hausgemachtes Joghurt- Eis mit frischen Beeren	6,50
frische Erdbeeren 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,00
gemischtes Eis mit Sahne	5,50

