



RESTAURANT
KREUZKRUG

Mittagskarte

Rinderkraftbrühe mit Einlage / Dessert

Gedeck 1 € 28,80

Kartoffelrösti mit Rahmpfifferlingen und Salat

Gedeck 2 € 24,80

Matjes mit Apfel- Zwiebel- Sauce, Bratkartoffeln

Gedeck 3 € 30,80

*Rotbarschfilet, gebraten, zerlassene Butter
Salat und Salzkartoffeln*

Gedeck 4 € 26,50

*Cordon bleu
Salat und Bratkartoffeln*

Gedeck 5 € 31,80

*Fischvariation auf Blattspinat mit Senfsauce
und Salzkartoffeln*

Gedeck 6 € 29,90

*Hähnchenmedaillons in Mandeln gebraten, mit gebackenem Pfirsich,
Sauce Hollandaise, frischen Salaten und Kroketten*

Gedeck 7 € 32,80

Zanderfilet auf Rahmfenchel und Salzkartoffeln

Gedeck 8 € 32,80

*2 Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen,
Salat und Bratkartoffeln*

Gedeck 9 € 33,80

*Wiener Kalbsschnitzel
Salat und Bratkartoffeln*

Gedeck 10 € 29,80

*Ofenfrische Rinderroulade mit Gemüse,
und gebratener Polenta*

Gedeck 11 € 34,80

*Wildschweinbraten mit Waldpilzen,
Preiselbeer- Pfirsich, Kroketten und Rahmsalat*

Gedeck 12 € 35,80

*Rumpsteak, Hacienda Horizonte, Freiland, Uruguay (200g)
Röstzwiebeln, grüner Pfeffer, Bratkartoffeln, Salat*

Gedeck 13 € 36,50

*Lammfilet mit Bärlauchkruste
geschmortes Gemüse, Kartoffelgratin*

Kinderteller

kleines Schnitzel mit Erbsen und Pommes frites / mit Dessert 11,50

Unsere Getränkeempfehlung

Aperol Spritz / Aperol Spritz alkoholfrei	0,15	6,90
Sunshine Cocktail – alkoholfrei	0,15	5,70
Bielefelder Abendrot, rötliches Kellerbier	0,3l	3,90
Bielefelder Zitronen- Limo/ Orangen- Limo	0,33l	3,90

Weißwein

Niederhäuser Pfingstweide, Riesling- Kabinett halbtrocken	0,2 l	7,00
Grauburgunder, Q. b. A , trocken	0,2 l	7,00
Chardonnay Q.b.A. trocken	0,2 l	7,00

Rose

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,2 l	7,00
Blanc de Noir, Q. b. A bio- Anbau, trocken	0,2 l	7,20

Rotwein:

Primitivo Nerone Negroamaro Puglia	0,2 l	7,80
Château de Saint Louis Corbières, Bio, trocken	0,2 l	7,40
Merlot del Veneto, trocken	0,2 l	7,40