

Frühling

in der Kreuztanne...



Frühlingsmenü

Cremesuppe vom frischen Spargel (G)

Chilifäden, Basilikumöl

(€ 5,20)

Filet vom Wildschwein (G/I)

gebratener grüner Spargel mit Radieschen, Herzoginkartoffeln

(€ 19,90)

Parfait von frischen Erdbeeren (C/G)

frische Erdbeeren mit Vanille, Minze und Spargel, Schlagsahne

(€ 6,30)

€ 29,00

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!

Spargel Genuss



in der Kreuztanne...

<i>Pastrami von der französischen Entenbrust</i> ^(G) serviert mit einem mediterranen Spargelsalat, Rucola, Tomatenespuma	€ 7,20
<i>Cremsuppe vom frischen Spargel</i> Chilifäden, Basilikumöl	€ 5,20
<i>Cremsuppe vom Bärlauch aus dem Leipziger Auenwald</i> ^(G) mit Limette und Chili verfeinert	€ 5,20
<i>Frischer Spargel</i> ^(G) mit Petersilienkartoffeln hausgemachte Sauce Hollandaise	€ 13,50
kombinierbar mit:	
<i>Kochschinken von der Fleischerei Köhler aus Clausnitz</i>	€ 4,00
<i>geräucherte Kalbshüfte, kalt aufgeschnitten</i>	€ 4,00
<i>Schnitzel vom Schweinsrücken</i>	€ 5,00
<i>Filet vom Norweger Lachs</i>	€ 5,00
<i>Rinderzunge</i>	€ 5,00
<i>Parmaschinken</i>	€ 5,00
<i>Pasta Asparagus</i> Hausgemachte Nudeln mit Rucola-Mandelpesto Ragout vom frischen Spargel, Radieschen und Kirschtomaten, Parmesan	€ 13,50
<i>Mit Zitronengras gebratenes Filet vom Zander</i> ^(A/G) sahniges Spargelragout, Paprikarisotto	€ 18,00
<i>UNSERE WEINEMPFEHLUNG:</i>	
<i>Bickel Stumpf</i> <i>0,25l Silvaner</i>	€ 6,50
<i>Weingut Landmann</i> <i>0,25l Rivaner</i>	€ 6,50

Unsere Starter...

Feines Würzfleisch von der Pute (A/G/I) € 6,50
mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

Gebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle (D/G/K) € 6,90
an einem Kartoffelpuffer, mariniertem Seealgensalat,
Honig-Senf - Soße, kleiner Salatstrauß

Genießen Sie dazu ein Dill-Tonic Aperitif!
Ausgewogener Geschmack von Lachs und Dill

Süppchen...

Zweifacher Genuss (2/A/C/G) € 5,20
Rot und weiß oder weiß und rot? - Tomaten-Käse-Süppchen
aus pürierten frischen Strauchtomaten und mildem Käse

Kraftbrühe vom heimischen Rind (C/I) € 5,20
mit kleinem Gemüse, Eierstich und Kräuterspitzen

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A/G) € 5,20
Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons
verfeinert durch Joghurtdressing



Salat „Art des Hauses“ (H) € 12,90
Blattsalate abgerundet mit altem Balsamico, an Früchten und Obstspalten
gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, Walnüssen sowie fruchtigem Hausdressing

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot! (F)

Fisch...

- Lachsnudeln (v)** (A/D/G) € 15,30
frische Nudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten, Orangenhollandaise und Dill
hausgebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle, Parmesanspäne
- Erzgebirgsforelle** (D/G) € 14,90
grätenfreie Forelle in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salatteller

Genuss der uns erdet...

- Filet von der Hähnchenbrust** (A/C/G/H) € 14,50
gefüllt mit Frischkäse, Basilikum und Tomate, an Sauce Choron, Mandelbrokkoli
dazu Kartoffelkroketten
- Filet- Medaillons vom erzgebirgischen Schwein** (A/G/I) € 16,30
gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Rahmchampignons und Kartoffelecken
serviert am kleinen Salatbukett
- Kreuztannenbratwurst** (2/G/I/I) € 11,50
Bratwurst vom heimischen Rotwild
Sauerkraut, hausgemachtes Kartoffelpüree, Kräutersenf und Preiselbeeren
- Rinderfiletsteak** (A/G/I) € 26,90
Rinderfilet, gebraten mit Bacon und Rosmarin nach Ihrer Wahl (durch, medium, englisch)
auf knusprigen Bratkartoffeln, Honig- Knoblauchsoße mit roten Pfefferbeeren
frische Blattsalate

Vegetarisch genießen...

- Pasta „Brokoletti“ (v)** (A/C/G/I) € 9,70
Fussiloni mit Röschen von Brokkoli und Käsesauce, gehobelter BURKHARDSDORFER BERGKÄSE
- Mit Frischkäse gefüllte Zucchini (v)** (G) € 11,40
im Ofen mit Käse überbacken
Tomatengnocchi
- „Klies mit Schwamme-Brie“ (v)** (A/G/L) € 11,60
Kartoffelklöße, Reitzenhainer Edelpilze im Kräuterrahm, Strauß frischer Salate
- Mediterrane Kartoffelpfanne (vegan)** € 11,60
in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel
mit Knoblauch, Kräutern, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini und Rucolasträußchen

Die Lieblings Speisen unserer Gäste...

Kreuztannenpfanne (1/2/A/G)

€ 19,90

Filetmedaillon von Rind, Schwein und Hähnchen, gewürzt mit gestoßenem Pfeffer
kleines Bratwurstchen, gegrillter Bauchspeck, Reitzenhainer Edelpilze mit Kräutern
und etwas Sahne, knusprige Bratkartoffeln, serviert am Salatbukett

Zur Erinnerung: Eine Minikreuztanne

Sauerbraten nach Art des Hauses (1/A/G/I/L) **vom Limousin-Rind aus Frauenstein**

€ 15,50

traditionell an einer gut abgestimmten Sauce
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Unsere „Kreuztannenroulade“ (1/A/I/J/L)

€ 15,80

nach „August dem Starken“ - Roulade vom Kalb,
gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebel und Gurke
buntes Gemüse und kleine hausgemachte Kartoffelpuffer

Aus Omas Kochtopf...

Eigemochtes Sau'flasch un Eigeschnidne (1/2/G/I)

€ 10,90

hausgemachte Sülze an knusprigen Bratkartoffeln, serviert mit Remouladensauce

Erzgebirgisch vegetarisch: Buddermilchgetzen „wie da hem“ (A/G/I/L)

€ 13,60

Buttermilchgetzen „Art des Hauses“, Reitzenhainer Rahmpilze, Lauch-Zwiebel-Ragout,
Strauß von Blattsalaten

Gudn Abbedied! Lassts eisch schmeggn!

Kalte Küche...

Scharfes Bratenbrot (2/A/J)

Schwarzbrot mit Senfbutterm, Meerrettich und Gewürzgurke
belegt mit Scheiben vom krossen Schweinebraten

€ 10,40

Allerlei aus der kalten Küche (2/A/G/J/L)

Edelsalami, Schinkenvariationen und Käsespezialitäten mit Sahnemeerrettich
saurem Gemüse, Butter und Brotauswahl

€ 13,80

Süße Verführung...

Snackdessert (G)

Panna Cotta von weißer Schokolade



€ 3,90

Hausgemachte Kartoffelpuffer (G)

mit Apfelmus und Sahne

€ 3,90

Crème Brûlée (C/G/H)

Ananasragout, Limettenglace, frische Schlagsahne

€ 5,70

Mousse von weißer und dunkler Schokolade (C/G)

frisches Obst, Himbeer- Vanillesoße

€ 5,50

Informieren Sie sich bei unserem Service!

Einige Hauptgerichte der Tageskarte sind mit 20 % Preisnachlass als Seniorenportionen erhältlich!



Liebe Gäste,

Essen, was die Natur serviert!
 Getreu unseres Prinzips,
 in unserem Restaurant nur frische und hochwertige
 Produkte aus artgerechter und ökologischer Haltung
 und Herstellung zu verwenden, richten sich unsere
 Speisen nach den jahreszeitlichen Angeboten.















Frische Zubereitung und Qualität
 benötigen oft ein paar Minuten länger...
 ... wir danken für Ihr Verständnis

...das Team der Kreuztanne

*Lieber Gast,
 informieren Sie sich in der nachstehenden Tabelle über die
 Zusammensetzung Ihrer gewählten Speisen!*

ALLERGENKENNZEICHNUNG NEUE EU-VERORDNUNG ZUR KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

1 GEPÖKELT	2 PHOSPHAT	3 FARBSTOFF	7 SULFITE
4 ANTIOXIDATIONSMITTEL	5 CHININHALTIG	6 KOFFEINHALTIG	

	A glutenhaltiges Getreide		B Krebstiere		C Eier
	D Fisch		E Erdnüsse		F Soja
	G Milch/Milch- zucker (Laktose)		H Schalenfrüchte (Nüsse)		I Sellerie
	J Senf		K Sesam		L Sulfit/ Schwefeldioxid
	M Lupine		N Weichtiere	