

Spätsommer Genuss

in der Kreuztanne...



Menü

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (A/H/G)
mit Orange, süßer Chilisoße und Sahne verfeinert
Kürbiskerne, Kürbiskernöl und frischer Petersilie

Rosa gebratenenes Rückensteak vom Schwarzwild (A/G/J)
unter einer Senf-Frischkäsekruste,
mit Kräuterseitlingen und Süßkartoffelwürfeln

Im Weinteig gebackene Apfelringe (A/C/G)
mit Vanillesoße
und frischen Obstspalten serviert

€ 32,90

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!



in der Kreuztanne...

<i>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</i> (A/H/G) mit Orange, süßer Chilisoße und Sahne verfeinert Kürbiskerne, Kürbiskernöl und frische Petersilie	€ 6,50
<i>Gebackener Camembert</i> (A/C/G) mit Wildpreiselbeeren buntem Salatbukett und Toast	€ 7,50
<i>Gebratenes Filet vom Rotbarsch</i> (D/G) auf Orangen-Spitzkohlgemüse in Rahm dazu Safranrisotto	€ 16,30
<i>Frische Pfifferlinge</i> (A/G) in Kräuterrahm, mit Fusilli Rucola und Parmesan	€ 13,50
<i>Zarte Maishähnchenbrust</i> (A/G) gefüllt mit Waldpilzen dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelecken	€ 15,20
<i>Rollbraten vom heimischen Hirsch</i> (A/G) mit Rosenkohl und Kartoffelklößen	€ 15,90
<i>Rosa gebratenes Rückensteak vom Schwarzwild</i> (A/G/J) unter einer Senf-Frischkäsekruste, mit Kräuterseitlingen und Süßkartoffelwürfeln	€ 20,90
<i>In Weinteig gebackene Apfelringe</i> (A/C/G) mit Vanillesoße und frischen Obstspalten serviert	€ 5,90