

## Suppen

*Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsejulienne und Kräuterflädle*

*G/E/M/S*

*4,10 €*

*☆*

*Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis  
verfeinert mit Curry und Kokosmilch*

*M/N*

*4,90 €*

## Vorspeisen

*Geräucherter Rehrücken  
mit Preiselbeerchutney auf Wildkräutersalat  
dazu geröstetes Baguette*

*G/M/N*

*8,90 €*

*☆*

*Geschmortes Tomaten-Türmchen  
mit Mozzarella und Balsamico Schaum*

*M/S/2*

*6,20 €*

*☆*

*Lachstatartörtchen auf Tramezzinibrot  
an Preiselbeermeerrettich raffiniert angerichtet*

*G/E/D/M/O*

*7,90 €*



## Aus Topf und Pfanne

*Argentinisches Angus- Steak (200g)  
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln  
und Kräuterbutter*

20,90 €  
✱

*Medaillons vom Schwein im Speckmantel  
an Kartoffel-Kürbis-Püree  
und Rotwein-Schalotten*

*M/S/G*

15,90 €  
✱



*Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
an Kürbisgemüse mit Calvadosauce  
und Sesamnudeln*

*G/E/M/T/S/ 2/4/14*

14,90 €  
✱

*Stängel-Cordon-Bleu  
gefüllt mit würzigem Bergkäse, Meerrettich und Schinken  
dazu Kartoffel-Schmand-Salat und Karotten-Apfel-Salat*

*G/M/E/R*

13,90 €  
✱

*Frische Kalbsleber "Berliner Art"  
an Apfel-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelstampf*

*G/M/T/Q*

13,50 €



## Fisch

Gebratene Forelle „Müllerin Art“  
mit frischen Kräutern gefüllt, Zitrone, Mandelbutter,  
gedämpften Kartoffeln und kleinem Salat

G/E/M/S/Q

15,90 €

★

Gebratenes Zanderfilet  
unter einer Parmesankruste  
an Pasta mit frischem Hokkaido-Kürbis

F/E/M/S/T

16,90 €

★

## Schmorgerichte

Thüringer Schwarzbierbraten  
an Schmorkraut und selbstgemachten Semmelknödeln

G/M/R/S

13,50 €

★



Geschmorte Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

G/R/S/Q/2/3

13,90 €

★

Werrataler Wildgulasch  
mit selbstgemachten Semmelknödeln  
und kleinem Salat

G/E/M/S

13,90 €



## Vegetarisches & Salat

*Warmer Gemüsestrudel  
mit Kräuterdip und Rapunzelsalat*

*G/N*

11,50 €

★

*Pasta mit Kürbisbolognese*

*G/E/M*

12,50 €

★

*Wildkräutersalat  
mit gebratenem Kürbis, Ziegenkäse,  
Cranberries und Hausdressing*

*G/N/M*

13,20 €



## Desserts

*Variation nach "Art des Hauses,,  
Zweierlei Mousse au Chocolat  
Selbstgemachte Beerengrütze mit Vanilleschaum*

*Panna Cotta mit Fruchtpüree*

*Ⓔ/Ⓜ/Ⓙ*

*4,90 €*

*☆*

*Pralinenmousse auf Kirschragout*

*Ⓔ/Ⓜ/Ⓙ*

*4,90 €*

*☆*

*Crème Brûlée*

*Ⓔ/Ⓜ/6*

*4,90 €*

*Wir wünschen Ihnen einen leckeren Gaumenschmaus  
und ein paar erholsame Stunden in unseren Gemäuern.*

*Das Team von der Kreuzburg*



*Hotel & Restaurant auf der Kreuzburg*

