

★★★★

Kreuzberghof

Restaurant, Tagungs- und Veranstaltungshotel

Speisekarte

VORSPEISEN

1. Gemischter Beilagensalat mit unserem Hausdressing 4,40 EUR
2. Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Trüffelöl 12,50 EUR
3. Kartoffelcremesuppe mit Croutons 4,80 EUR
4. Tomate Mozzarella mit cremiger Basilikumsauce 7,50 EUR

SALATE

5. Caesar Salat mit gegrillten Putenstreifen, Champignons, Zwiebel und Paprika 13,50 EUR
6. Großer Salatteller „Kreuzberghof“ mit Oliven, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln und Schafskäse 10,80 EUR
7. Mediterraner Salat mit Streifen vom gebratenen Roastbeef... 14,90 EUR

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.

SCHWEIN

8. Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites an hausgemachtem Bratenjus 13,50 EUR
9. Scaloppine vom Schwein mit Schinken und Käse mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln 12,80 EUR
10. Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Waldpilzen in Rahm, dazu hausgemachte Butterspätzle 19,40 EUR



RIND

11. Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Pfefferlingen,
dazu Bratkartoffeln 22,50 EUR

KALB

12. Gegrilltes Kalbsschnitzel mit gebratenen Pfefferlingen in
Marsala-Sahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln 20,50 EUR

PUTE

13. Züricher Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Waldpilzen
in Sahne-Rahmsauce, dazu hausgemachten Butterspätzle 17,80 EUR

FISCH

14. Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Granatapfelsauce,
dazu Petersilienkartoffeln 19,50 EUR

15. Gegrilltes Zanderfilet mit Garnelen und gebratenen Pfefferlingen,
dazu Petersilienkartoffeln 18,50 EUR

16. Fangfrische Forelle „Müllerin-Art“ aus dem hauseigenen
Forellenbrunnen mit Mandeln und Petersilienkartoffeln 17,50 EUR

17. Tagliatelle mit Scampi und Pfefferlingen in
Weißwein-Sahnesauce 14,50 EUR

VEGETARISCH

18. Frische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta,
dazu Parmesan 12,50 EUR

19. Gnocchi mit Lachs und Avocado in Hummer-Prosecco-
Sahnesauce 15,80 EUR

