

Businessmenü
von
13.11. bis 17.11

MONTAG

Cocos Suppe mit Bambus und Muscheln

*

Teriyaki vom Rind mit Gemüse
und Basmatireis

*

Bratapfel mit Vanilleeis

DIENSTAG

Kleiner Herbstsalat mit Scampis

*

Makkaroni mit Rehragout
oder

Abgeschmälzte Spinatknödel mit Schalotten

*

Birnenparfait mit Nüssen

MITTWOCH

Räucherlachs mit Salatbouquet

*

Scaloppine al Gorgonzola
mit Rosmarinkartoffeln

*

Bananen-Joghurteis

DONNERSTAG

Kraftbrühe mit Flädle

*

Ofenfrische Sparerips mit Barbecue
Folienkartoffel und Sauerrahm

*

Creme Caramel

FREITAG

Großes Salat- und Antipasti Buffet

*

Gratiniertes Schweinerückensteak
auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln

*

Eclair mit Vanillesahne

**Unsere 3-Gang Businessmenüs
inkl. Espresso 18,90**

**Immer Freitag mittags bieten wir auch
unsere Spezialitäten vom
Holzkohlegrill**

Mittagskarte

Suppen und Vorspeisen

Kürbis-Ingwersuppe mit Kernöl und Croutons	4,50
Bretonische Fischsuppe mit Safran und Gemüse	5,50
Winterlicher Salat sautierten Jakobsmuscheln und Kirschtomaten	9,50
Tatar vom Rinderfilet mit Salatbouquet	9,50
	als Hauptgang 14,50

Hauptgerichte

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Egerlingen, Reiberdatschi und Salat	12,50
U.S. Hüftsteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat	16,50
Blattsalate mit Rinderfiletstreifen und Balsamico-Schalotten	14,50
Scampipfanne mit Schmorgemüse und Kräutern, dazu Weißbrot	16,50
Lachsfilet in weißer Buttersauce mit Gemüsereis und Salat	14,50
Gebratene Thainudeln mit Pute, Gemüse und Sprossen	11,50

Kreutzer's Burger

200 g Patties von Hereford, Wagyu und U.S. Beef

"Classic" mit Tomaten, Gurke, Zwiebel und Salat	9,50
"Country" mit Cheddar, Bacon, Zwiebel und Salat	10,50
"Club Med" mit Mozzarella, Basilikum und getrockneten Tomaten und Salat	10,50

Desserts

Lebkuchenparfait mit eingelegten Früchten	4,50
Dessert du jour	4,50

Nur Freitag mittag

Saftige STEAKS und fangfrischer FISCH vom HOLZKOHLEGRILL

IRISH HEREFORD, Irland, Watergrasshill Farm

Filet	200 g	28,00	300 g	37,50
Filetto Lombarda für 2 Personen (30 min.)			500 g	58,00

BLACK ANGUS, U.S.A., Nebraska

Roastbeef, Sirloin mit Fettrand	200 g	26,50	300 g	32,50
Rib Eye, mit Fettauge			350 g	38,50
Filet (unser Bestseller)	200 g	32,00	300 g	44,00
Rib Eye Bone In, 4 Wochen dry aged	700 g - 1400 g		pro 100 g	11,00

FASSONA, Piemont, Italien

Filet	200 g	54,00	300 g	81,00
-------	-------	-------	-------	-------

WAGYU, Chile, Beefonfood Farm

Filet	200 g	56,00	300 g	84,00
Rumpsteak aus der Hüfte	200 g	24,00	300 g	36,00
RibEye, mit Fettauge	200 g	42,00	300 g	63,00

FISCHE

Wolfsbarsch oder Dorade am Stück gegrillt			ca. 450 g	22,00
Yellow Fin Thunfisch mit Soja-Sesam-Lack			250 g	23,00
Fjord Lachs Filet mit Limettenbutter			250 g	18,50

Bleu: roher, kalter Kern **Rare:** blutig, kalter Kern **Medium Rare:** leicht blutig, warmer Kern

Medium: rosa, warmer Kern **Medium Well:** leicht rosa, heißer Kern **Well Done:** ist uns nicht bekannt

Am Freitag mittag ist unser Salat- und Antipast Büffet im Steakpreis enthalten