

Businessmenü

27.5. bis 31.5.24

MONTAG

Blue Fin Thunfischtatar

*

Hähnchenbrustfilet auf wildem
Spargel und Pariser Kartoffeln

*

Weisses Schokomousse mit Beeren

DIENSTAG

Spargelcremesuppe mit Croutons

*

Gulasch vom Black Angus mit
Salzkartoffeln und Schmorzwiebel

*

Crème Brûlée

MITTWOCH

Sommersalat mit Garnelen

*

Tafelspitz in Meerrettichrahm mit
Dampfkartoffeln

*

Heidelbeer Brownie mit Vanilleeis

DONNERSTAG

*

Fronleichnam mittags geschlossen

*

FREITAG

*

Brückentag mittags geschlossen

*

Unsere 3-Gang Businessmenüs

inkl. Espresso 32 €

inkl.

1/8 | Kreuzers Grauburgunder **oder**

0,33 | Erfrischungsgetränk **oder**

0,3 | Augustiner Pils

und Espresso 35 €

Jeden Freitag Mittag bieten wir auch unsere
Spezialitäten vom Holzkohlegrill – immer
inklusive unserer Antipasti Variationen.

Mittagskarte

27.5. bis 31.5.24

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Croutons	7,50
Geeiste Gazpacho mit marinierten Garnelen	7,50
Avocadotatar mit Orangenpfeffer und Rucola	11,00
Tatar vom Rinderfilet mit Salatbouquet	17,50
als Hauptgang	23,00

Hauptgerichte

Linguine Diavolo mit Speck, Chili, Kirschtomaten und Parmesan	16,50
Rehragout mit Cranberries, Maronen und Pasta	18,00
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und Salat	29,50
Oma's Linseneintopf mit Speck, Würstl und Balsamico	11,50
Tafelspitz in Meerrettichrahm mit Dampfkartoffeln	

Unsere großen Sommersalate

„Scampi“ mit Garnelen, Knoblauch, frischen Kräutern und Weißbrot	19,50
„Filet“ mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Weißbrot	19,50
„Caprese“ mit Babymozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Weißbrot	16,50

Beilagensalat 4,50 Großer Vorspeisensalat 9,50

Kreutzer's Burger

220 g Patties von Hereford, Wagyu und U.S. Beef, Brioche Bun

„Classic“ mit Tomaten, Gurke, Zwiebel	16,00
„Country“ mit Cheddar, Bacon, Zwiebel, BBQ	17,00
„Piemont“ mit Trüffelmayonaise, Parmesan, Avocado	18,00

Dessert

Sorbets mit Früchten	6,50
Dessert du jour	6,50

..nur Freitag auch mittags..

vom Holzkohlegrill

	100 g	200 g	250 g	300 g	350 g
Irish Hereford , Irland/Südamerika					
Filet		39,50		54,00	
Black Angus , U.S.A, Nebraska					
Huftsteak Prime			25,00		35,00
Filet (Bestseller)	47,00			65,00	
Rib Eye					54,00
Roastbeef mit Fettrand			36,00		46,00
Wagyu , Australien MB 9+					
Filet		82,00			
Wagyu , Kagoshima, Japan					
Filet		ab 100 g	p. 10 g	7,00	

Alle Steaks inkl. unserer Antipasti Variationen

Aus dem Wasser auf den Grill

Yellow Fin Thunfisch mit Sesamlack					26,00
Fjordlachs mit Limettenbutter					23,00
Pulpo mit Chimichurry					32,00

Scampifanne mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Weißbrot					
	1 kg	68,00	½ kg		39,00

Alle Steaks servieren wir mit unserer hausgemachten Kräuterbutter.
Am Grill stehen zusätzlich verschiedene Salze und Pfeffer für Sie bereit.

