

Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis Freitag folgende Gerichte an:

Zusätzlich alle Hammkuchen aus der regulären Karte für 7.5 / Alle Tagesessen 7.8 €

Freitag 13.03.2020

Matjes Filet nach Hausfrauen Art

Bratkartoffelpfanne mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan, dazu Sour Cream

Montag 16.03.

Hähnchen in Sweet Chili Sauce, mit Erdbeeren, Gemüse und Reis

Gemüse-Schafskäse Päckchen mit würziger Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln

Dienstag 17.03.

Spätzle Pfanne Jäger Art mit Champignons

Gemüsecurry mit Ananas und Reis

Mittwoch 18.03.

Tomasa Burger mit Pommes und Ketchup

Senfeier mit Blattspinat & Kartoffelpüree

Donnerstag 19.03.

Hähnchenschnitzel in Kokospanade, dazu

Gurkensalat, Pommes und Ketchup

Enchillada gefüllt mit Grillgemüse, überbacken mit Mozzarella-Cheddar-Käse dazu Salat

Homemade Drinks

Frischer Orangen-Minz-Tee
Mit frischem Orangensaft, frischer Minze,
frischem Ingwer 0,4 l 4.8

Granatapfel-Spritz
Prosecco, Tonic Water, Granatapfelsirup,
Minze 6.8

Zitronen-Rosmarin-Limonade 0,3l 3.5

Green Ice Tea
Mit Pfirsichgeschmack 0,3l 3.5

Fruit Infusion Ice Tea
Wassermelone Minze 0,3l 3.5

Little Sweets

Bronnie Bowl
Launwarmer Bronnie Stücke mit einer Kugel
Vanilleeis und heißen Himbeeren 5.5

Cheese-Cake Bowl
Mit Käsekuchen, frischen Früchten und
Erdbeer-Sauce 4.8

Ostern in der Villa

Kreuzberg

Wir haben ab 09:00 Uhr für Sie geöffnet
Im Saal der Villa Kreuzberg
bieten wir von 10-15 Uhr
unseren Traditionellen Osterbrunch an
20.50 p.P.

Kinder zw. 2-4J 8.00 /zw. 5-13J 13.00 p.P.

Im Haupthaus können Sie wie gewohnt aus der
Speisekarte wählen

Wochengerichte

Kürbis Linsen Suppe mit Mango 4.9 / kl. 4.5

Hammkuchen mit Parmaschinken
Mit Creme fraiche, getrockneten Tomaten,
Oliven, Zucchini, Rucola und Parmesan 10.8

Wildkräutersalat mit grünem Spargel
Mit Radiesschen, Gurke, Avocado, Möhren,
geröstetem Quinoa 11.8

Wahlweise dazu
Gegrillte Hähnchenbrust 5.5
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und
Honig 4.8

Kalbsfrikadellen mit Kohlrabi & Möhren
In Rahm dazu Kartoffelpüree 13.8

Knuspermedaillons mit Kräutersauce
Schweinemedaillons in Knusper-
Kräuterpanade, mit Romanesko, Bohnen,
Möhren dazu, Rosmarinkartoffeln 15.2

Gnocchi mit Spinatcreme und Möhren
Abgeschmeckt mit Zwiebeln, Olivenöl, Muskat
und Kräutern, mit Sonnenblumenkernen
garniert 11.8

Linguine mit Apfel-Spinat-Sauce und
Räucherlachs
Abgeschmeckt mit frischen Kräutern 12.8