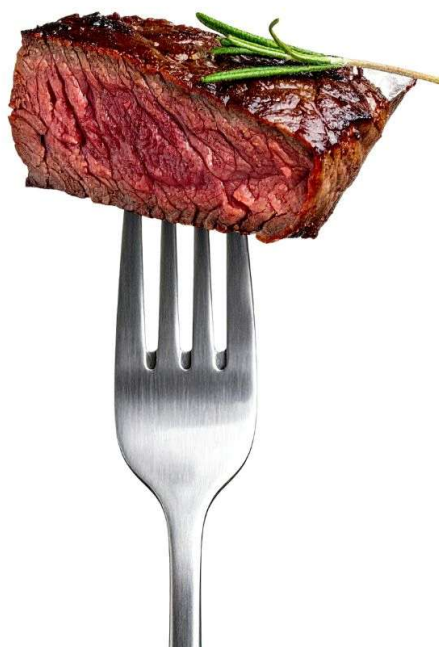


# CRISELA

Restaurant



## FRISCHES VORWEG

### **Knoblauch Garnelen 13**

gebraten mit Knoblauch, Tomaten und Kräutern verfeinert an Ciabatta

### **feines Würzfleisch 8,9**

an gerösteten Toaststecken mit einer Zitronecke serviert mit Worcestersauce

### **-CRISELA- Bruschetta 6,9**

Tomate mariniert mit Knoblauch, Öl und frischen Kräutern, verfeinert mit Parmesan auf geröstetem Ciabatta



### **knackiger Salat 6,9**

Blatt- und Eisbergsalate, Tomate, Gurke, Radieschen, Kürbiskerne und Croutons, mariniert mit Ranch-Dressing



## SUPPEN

### **kräftige Geflügelbrühe 6,9**

mit knackigem Gemüse

### **gerahmte Knoblauchsuppe 7,5**

abgebunden mit Butter und Sahne, serviert mit Croutons



## VEGETARISCHE KÜCHE

### **Falafel & Pasta 17**

geschwenkt in fruchtiger Tomaten-Currysauce, verfeinert mit Kürbis & Sonnenblumenkernen



### **-CRISELA-Pasta aglio e olio 16**

Pikant gebratenes Pfannengemüse, geschwenkt mit Knoblauch, Kräutern und frischer Pasta, mit Parmesan verfeinert



*Zur Wahl dazu eine Hähnchenbrust +6,5*

*Zur Wahl dazu Rinderfiletspitzen +9,9*

**-Vegetarisch-**





Zu unseren Steaks, servieren wir einen frischen Salat  
und werden mit einem heißem Stein Serviert.

**-Steak-Angebot Dienstag und Mittwoch Inklusive Beilage-**

	200g	300g
<b>RINDERFILET</b>	37	51
<b>RUMPSTEAK</b>	26	36

*Aus dem Hauseigenem Dry Ager (min. 30. Tage gereift)*

**Dry Age TOMAHAWK-STEAK** ca. 1.0 kg 89  
-Empfehlung ab 2 Personen bis 4 Personen-

**Dry Age SCHWEINEKOTELETT** ca. 350g 21  
-am Knochen gebraten für die Saftigkeit-

<b>Dry Age RUMPSTEAK</b>	200g	300g
	32	47

**Bleu (Roh)** ca. 38–45°C - Außen kurz angebraten, innen dunkelrot und fast roh. Sehr weich und saftig.

**Rare (Blutig/Englisch)** ca. 46–50°C –  
Außen Kruste, innen roter Kern. Sehr saftig und weich.

**Medium Rare (Leicht blutig)** ca. 51–55°C -  
Außen knusprig, innen überwiegend rosa, der Kern ist leicht blutig. Dies ist für viele die ideale Garstufe.

**Medium (Rosa/Halb durch)** ca. 56–60°C –  
Gleichmäßig rosa im Inneren, fester in der Textur, aber immer noch saftig.

**Medium Well (Fast durch)** ca. 61–65°C –  
Nur noch ein Hauch Rosa im Kern, das Fleisch ist fester und weniger saftig.

**Well Done (Durchgebraten)** über 70°C –  
Das Fleisch ist komplett durchgegart, durchgehend braun oder grau-braun, fest und hat kaum noch Saft.

## KLASSISCHEN HAUPTGERICHTE & FISCH

### **-CRISELA- BBQ Spare Ribs 23**

10 Stunden schonend gegart, leicht geräuchert mit BBQ Sauce glasiert, an gebackenen Kartoffeln mit Tzaziki, Serviert mit frischem Salat

*-nur Mittwoch als Angebot- für 19 statt 23-*

### **Schweinesteak „au four“ 19**

Schweinerücken saftig gebraten, mit Würzfleisch und Edamer überbacken an frischem Salat und knackigen Pommes Frites

**Schnitzel „au four“ 21,5**

### **-Fisch- Fang der Woche 26**

**-wechselndes Abgebot-**

in Butter gebraten, mit frischem Marktgemüse und frischer Pasta

### **Schnitzel vom Schwein 18**

Ausgebacken mit Butter verfeinert, an frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

*-nur Dienstag als Angebot- für 13 statt 18-*

### **Brot-Salat & Hähnchenbrust 17,5**

Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebel, Radieschen und geröstetes Brot, mariniert mit Senfdressing, an saftig gegrillter Hähnchenbrust

### **-CRISELA- Chicken Burger 18**

saftig gebackene Hähnchenbrust mit Edamer überbacken auf frischem Salat, Gurke, Tomate und glasierten Zwiebeln im Burger Bun.

*-Beilage nach Wahl im Preis enthalten-*

### **Black Tiger Garnelen 23**

geschwenkt mit Pfannengemüse, Knoblauch Gartenkräuter und frischer Pasta, verfeinert mit Parmesan

## ZUM DAZUBESTELLEN

**Kugel Krokette 4,9**

**Süßkartoffelpommes 6,5**

**Bratkartoffeln 4,5**

**Pimientos de Padrón 6,9**

**Backkartoffel mit Tzaziki 6,9**

**Steakhouse Pommes Frites 4,9**

**-CRISELA- Tzaziki Brot 4,1**

**Black Tiger Garnelen Spieß 9,5  
(Empfehlung zum Steak)**

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben im Rohzustand vor dem Grillen. Soweit Du von Allergien betroffen bist, wir beraten dich gern.

Beilagen Änderung +2,00 / Seniorenportion -1,00  
Angebote nicht an Feiertagen gültig.

## DER SÜßE ABSCHLUSS

### **Lava Cake 9,5**

an marinierten Beeren und cremig-salzigem Caramelleis

### **Crème Brûlée 9,5**

an marinierten Beeren und erfrischendem Erdbeersorbet

## KLASSISCHE EISVARIATIONEN

### **Der Schwede 8,9**

drei Kugeln Vanilleeiscreme auf Apfelmus getoppt mit Eierlikör

### **Salziges Caramel 8,9**

drei Kugeln salziges Caramelleis mit Mandeln getoppt mit Schokosauce

### **-CRISELA- Heiße Liebe 8,9**

drei Kugeln gemischtes Eis überzogen mit warmer Beerenmischung

### **Die Heiße Erdbeer 9,9**

drei Kugeln Erdbeersorbet mit warmen Erdbeeren

### **Bunter Kindereisbecher 5,9**

Zwei Kugeln gemischtes Eis mit Smarties und Bunten Streusel

Portion Sahne zum Eis +0,90