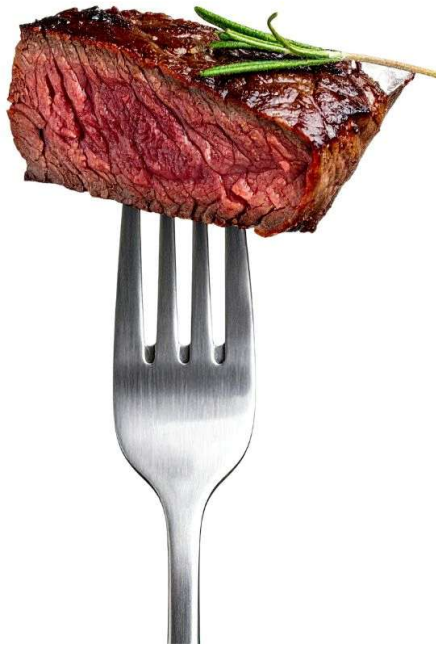


CRISELA

Restaurant



FRISCHES VORWEG

Black Tiger Garnelen

gebraten mit Knoblauch, Tomaten und Kräutern verfeinert an geröstetem Weißbrot

feines Würzfleisch

an gerösteten Toaststecken mit einer Zitronecke serviert mit Worcestersauce

-CRISELA- Bruschetta

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



knackiger Salat

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



SUPPEN

kräftige Geflügelbrühe

mit knackigem Gemüse

gerahmte Knoblauchsuppe

abgebunden mit Butter und Sahne, serviert mit Croutons



Suppe nach Angebot

Bei unserem Service zu erfragen

VEGETARISCHE KÜCHE

Linsen-Gemüse Curry

geschwenkt in frischer Pasta, verfeinert mit Kürbiskernen und Kokoscreme



-CRISELA-Pasta aglio e olio

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



Zur Wahl dazu eine Hähnchenbrust

Zur Wahl dazu Rinderfiletspitzen

-Vegetarisch-





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

	200g	300g
RINDERFILET		
RUMPSTEAK		

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

Dry Age TOMAHAWK-STEAK ca. 1.0 kg
-Empfehlung für 2 Personen-

Dry Age SCHWEINEKOTELETT ca. 300g
-am Knochen gebraten für die Saftigkeit-

Dry Age RUMPSTEAK	200g	300g
--------------------------	-------------	-------------

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

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

Brot-Salat & Hähnchenbrust

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

Schweinesteak „au four“

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

Schnitzel „au four“

-CRISELA- Chicken Burger

saftig gebackene Hähnchenbrust mit Edamer überbacken auf frischem Salat, Gurke, Tomate und glasierten Zwiebeln im Burger Bun.
-Beilage nach Wahl im Preis enthalten-

-Fisch- Fang der Woche

-wechselndes Abgebot-
in Butter gebraten, mit frischem Marktgemüse und frischer Pasta

Black Tiger Garnelen

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

ZUM DAZUBESTELLEN

Kroketten

Süßkartoffelpommes

Bratkartoffeln

Pimientos de Padrón

Backkartoffel mit Tzaziki

Steakhouse Pommes Frites

-CRISELA- Tzaziki Brot

**Surf & Turf Garnelen
(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.

DER SÜßE ABSCHLUSS

Lava Cake

an marinierten Beeren und cremig-salzigem Caramelleis

Crème Brûlée

an marinierten Beeren und erfrischendem Erdbeersorbet

KLASSISCHEN EISVARIATIONEN

Der Schwede

drei Kugeln Vanilleeiscreme auf Apfelmus getoppt mit Eierlikör

Salziges Caramel

drei Kugeln salziges Caramelleis mit kandierten Walnüssen

-CRISELA- Heiße Liebe

drei Kugeln gemischtes Eis überzogen mit warmer Beerenmischung

Schokolade

drei Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Streusel und Eierlikör

Bunter Kindereisbecher

Zwei Kugeln gemischtes Eis mit Smarties und Bunten Streusel

Portion Sahne zum Eis