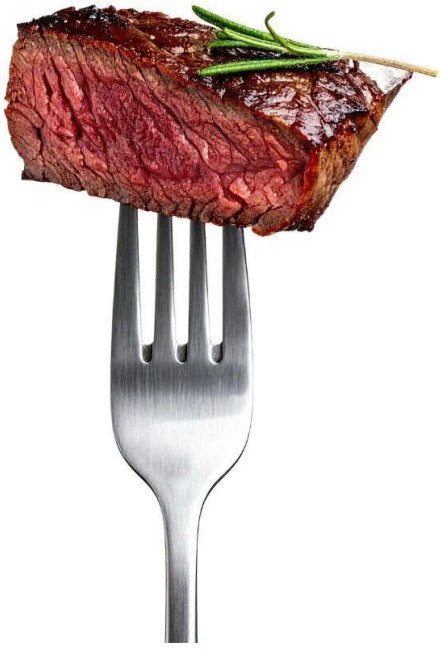
CRISELA

Restaurant



FRISCHES VORWEG

Knoblauch Tiger Garnelen 11,9
gebraten in Knoblauch-Öl und Tomate,
serviert mit Brot

-CRISELA- Bruschetta 6,5
Tomate mariniert mit Knoblauch, Öl und frischen Kräutern, verfeinert mit Parmesan auf geröstetem Brot

feines Würzfleisch 7,9
an gerösteten Toastecken und Zitrone,
serviert mit Worchestersauce

Ziegenkäse gratiniert 7,9
mit Honig, verfeinert Apfel und Kernemix
dazu Brot

Carpaccio vom Rind 9,9
mit Kräuterpesto, Kernen, Parmesan und
mariniertem Salat, serviert mit Brot

SUPPEN

Klare Geflügelbrühe 6,5
mit knackigem Gemüse und
Maultasche

gerahmte Knoblauchsuppe 6,9
abgebunden mit Butter und Sahne, getoppt
mit Croutons

VEGETARISCHE KÜCHE

Eingelegter Grillkäse 16,9
auf gerösteter Gemüse - Kartoffelpfanne
verfeinert mit Kräuterpesto und Kernemix

-CRISELA-Pasta aglio e olio 15,9
Pikant gebratenes Pfannengemüse,
geschwenkt mit Knoblauch, Kräutern und
frischer Pasta, mit Parmesan verfeinert

Zur Wahl dazu eine Hähnchenbrust +5,5

Zur Wahl dazu Rinderfiletspitzen +7,5

Zur Wahl dazu Tiger Garnelen +6,5

-Vegetarisch-

STEAKS/ DRY AGE

Unsere Steak werden auf dem heißem Stein serviert, mit einem frischen Salat und Beilage nach Wahl:

	200g	300g
RINDERFILET	35	48
RUMPSTEAK	26	36

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

Dry Age TOMAHAWK-STEAKca. 1.0 kg 89
-Zum Teilen ab 2 Personen-

Dry Age SCHWEINEKOTELETT ca. 300g 19
-am Knochen gebraten für die Saftigkeit-

Dry Age RUMPSTEAK	**200g**	**300g**
	32	45

Zum Steak nach Wahl:

Kroketten

Süßkartoffelpommes

Bratkartoffeln

Pimientos de Padrón

Backkartoffel mit Tzaziki

Steakhouse Pommes Frites

-CRISELA- Tzaziki Brot

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

-CRISELA- BBQ Spare Ribs 20,9
10 Stunden schonend gegart, leicht geräuchert mit BBQ Sauce glasiert, an gebackenen Kartoffeln mit Tzaziki, Serviert mit Krautsalat

Schweinesteak „au four“ 18,9
Schweinerücken saftig gebraten, mit Würzfleisch und Edamer überbacken an frischem Salat und knackigen Pommes Frites
Schnitzel „au four“ 22

Schweine-Senfbraten 16,9
mit Pilz-Rahmsauce, deftigen Bratkartoffeln und Krautsalat

Rindergulasch 17,9
mit fruchtigem Rotkraut und Böhmische Knödel

Sülze vom Schwein 16,9
mit Remoulade, deftigen Bratkartoffeln und knackigem Beilagensalat

Brot-Salat & Hähnchenbrust 17
Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebel, Radieschen und geröstetes Brot, mariniert mit Senfdressing, an saftig gegrillter Hähnchenbrust

-CRISELA- Chicken Burger 18
gebackenes Chicken mit Cheddarsauce auf frischem Salat, Gurke und Tomate im Burger Bun. Dazu werden Steakhouse Pommes serviert.

Schnitzel vom Schwein 17,9
ausgebacken mit Butter verfeinert, an deftigen Bratkartoffeln und Krautsalat
-nur Dienstag als Angebot- für 14 statt 18-
Zur Wahl dazu:
ein Spiegelei +1,5
Pilz-Rahmsauce +4
Letscho +3,5

Schnitzel von der Hähnchenbrust +2,5

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
mit marinierten Beeren und
cremigen Vanilleeis

Creme Brûleé 7,5
mit marinierten Beeren

Apfelstrudel 7,5
mit cremigen Vanilleeis

KLASSISCHE EISVARIATIONEN

Der Schwede 8,9
drei Kugeln Vanilleeiscreme auf
Apfelmus, getoppt mit Eierlikör

Salziges Caramel 8,9
drei Kugeln salziges Carameleis mit
gebrannten Kürbiskernen, 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