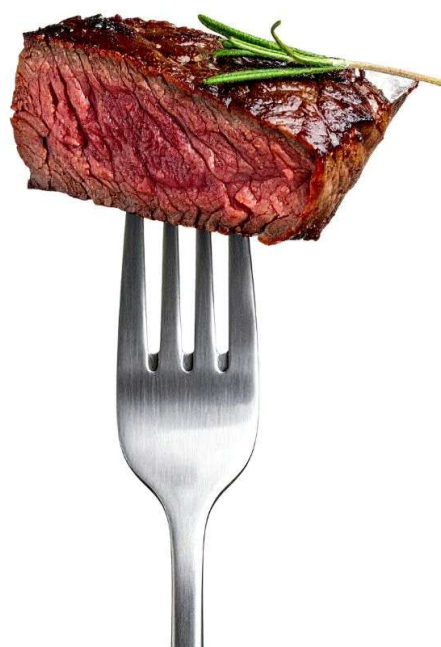


CRISELA

Restaurant



FRISCHES VORWEG

Knoblauch Tiger Garnelen 13
gebraten mit Knoblauch und Tomate,
verfeinert mit Kräutern an Ciabattabrot

feines Würzfleisch 8,9
an gerösteten Toastecken mit einer
Zitroneecke serviert mit Worchestersauce

-CRISELA- Bruschetta 6,9
Tomate mariniert mit Knoblauch, Öl und
frischen Kräutern, verfeinert mit Parmesan
auf geröstetem Ciabattabrot



Ziegenkäse gratiniert 7,9
mit Honig und Apfelwürfel dazu geröstetes
Ciabattabrot



SUPPEN

Klare Geflügelbrühe 6,9
mit knackigem Gemüse und
Fleischklößchen

gerahmte Knoblauchsuppe 7,5
abgebunden mit Butter und Sahne, getoppt
mit Croutons

VEGETARISCHE KÜCHE

Eingelegter Grillkäse 17
auf mediterraner Gemüse - Kartoffelpfanne
verfeinert mit Kräuterpesto, Sonnenblumen
und Kürbiskernen



-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

Zur Wahl dazu Tiger Garnelen +8

-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
RINDERFILET	37	51
RUMPSTEAK	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. 300g 21
-am Knochen gebraten für die Saftigkeit-

Dry Age RUMPSTEAK	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“ 22

-Fisch- Fang der Woche 26

-wechselndes Angebot-

in Butter gebraten, mit frischem Marktgemüse und frischer Pasta

Nackensteak vom Schwein 19

mit Pilz-Rahmsauce, Zwiebel und deftigen Bratkartoffeln

Brot-Salat & Hähnchenbrust 17,5

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

-CRISELA- Chicken Burger 18

gebackene Chicken Bites mit Cheddarsauce auf frischem Salat, Gurke und Tomate im Burger Bun.

-Beilage nach Wahl im Preis enthalten-

Schnitzel vom Schwein 18

ausgebacken mit Butter verfeinert, an frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

-nur Dienstag als Angebot- für 13 statt 18-

Zur Wahl dazu ein Spiegelei +1,5

Zur Wahl dazu Pilz-Rahmsauce +3,5

ZUM DAZUBESTELLEN

Kugel Kroketten 4,9

Süßkartoffelpommes 6,9

Bratkartoffeln 4,8

Pimientos de Padrón 6,9

Backkartoffel mit Tzaziki 6,9

Steakhouse Pommes Frites 4,9

-CRISELA- Tzaziki Brot 4,1

Tiger Garnelen Spieß 8
(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 Vanilleeiscrème 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