Café am Kreuzplatz

Café und Restaurant

Vorspeisen…

so lecker schmeckt der Herbst: **Suppe nach Ansage:** immer eine charaktervolle, aromatische Entdeckung, die Frische in ihrer verführerischsten Form zelebriert … 9.50

♦♦

zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter … … klein / gross 8.00 / 9.50

♦♦

Chnoblibrot maison“: Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ... 7.00

♦♦

„comme il est difficile d’être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet** und **gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste**. In Paris, biensûr, nennt man sie „tarte du chef“ oder „tarte des demoiselles Tatin“. Tarte Tatin ist ursprünglich ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der typischer Weise „kopfüber“ gebacken und so mit einer Karamellschicht überzogen wird. Hier gibt sich eine süsssaure Variante mit Edelzwiebeln und gebratenem, **südfranzösischem Ziegen-Käse** ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...

… als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50

♦♦

die Ernte ist eingefahren: pfiffiges **Waldpilzragout auf luftig-knusprigem Blätterteigkissen**, gewürzt mit einer spätherbstlichen Prise Leidenschaft. Die Kombination von verschiedenen "Waldschwämmen" (Fungi), den Superhelden aus der Walderde, die nach Gehölz riechen und nach prallem Leben schmecken, verfeinert mit aromatischen Kräutern und Rahm, kreieren einen vegetarischen Leckerbissen voller Herzhaftigkeit: adieu nebelverhangener Winterblues ...

… als Vorspeise / Hauptgang 16.50 / 24.00

♦♦

Winterferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Ricotta-Zitronen-Rondellen** im Eierteig und **Artischocken-Triangoli** im Eierteig - "fatto a mano" und bio - an an **delikat abgestimmter Pastis-Sauce, Gemüse-Julienne** und **Hartkäsespänen:** diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

… als Vorspeise / Hauptgang 21.50 / 28.50

wahlweise mit gebratenen **Blacktiger-Crevetten** … als Vorspeise (3 Stk.) / Hauptgang (5 Stk.) plus 9.00 / 13.00

Café am Kreuzplatz

Café und Restaurant

Hauptgang…

mehr Meer bitte: sanft **gebratener Thunfisch Sashimi auf cremigem Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln**: dieses Gericht bezaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leicht klassischen Verarbeitung. Durch die Verschmelzung eines geschätzten Speisefisches in Verbindung mit weiteren erlesenen Zutaten, wie der aromatischen, bittersüßlichen Pomeranze (Sevilla-Orange), die seit über 4000 Jahren angebaut wird, oder des durch Milchsäuregährung konservierten Weisskohles, entsteht ein Gericht von schlicht inszenierter „Essthetik“ ... 36.00

♦♦

ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Pflaumen-Frischkäse-Füllung im Speckmantel, Café-de-Paris Butter** (mit Petersilie, Paprika, Schnittlauch, Zwiebeln, Basilikum, Kurkuma, Knoblauch, Majoran, Oregano), **Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** *). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung der Pflaume aus der Gattung Prunus in der Familie der Rosengewächse, in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller winterlicher Herzhaftigkeit ... 33.00

♦♦

kreativer Gaumenreigen: zartrosa gebratene **Entenbrust an Bitterorangen-Sauce**, serviert auf **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl** *): die Ente gilt in der finnischen Mythologie als Erschafferin der Welt, im Buddhismus steht der "Gänsevogel" als Sinnbild für die Unterdrückung des Bösen. Durch die Zugabe verschiedenster Zutaten, wie der Frucht des "Zitrusgewächses" (als Hybride zwischen Pampelmuse und Mandarine) wird das Ganze zu einem Leckerbissen veredelt, der mit seiner unverfälschten Raffinesse überzeugt ... 35.00

♦♦

die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon** an **Whisky-Sauce,** serviert mit **marktfrischem Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** *): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ mit seiner leicht nussigen Note im Einklang mit dem charaktervollen, rauchigen Whisky (einem Brand, destilliert aus Getreidemalzmaische, welcher mindestens drei Jahre im Eichenholzfass "ausreift") sind von einer bescheidenen Raffinesse und zeigt auf, wie schlicht inszenierte Kochkunst ohne „Chichi“ sein kann ... 49.50

♦♦

unverfälscht, verspielt, charmant: sanft rosa **gebratenes Lammfilet** an **Whisky-Sauce,** serviert mit **Marktgemüsegarnitur** und **Beilage nach Wahl** *): die delikate Würze des zarten Lammfleisches, im Einklang mit dem „Wasser des Lebens“ verleihen diesem Gericht eine charaktervolle Note und veredeln es zu einem unaufgeregten Leckerbissen von einer verlockend, wohlmundenden Unbekümmertheit ... 38.50

♦♦

ein Fest für die Sinne: sanft gebratenes **Schweinsfilet-Medaillon** an raffinierter **Waldpilzrahmsauce,** serviert mit **Marktgemüse** und **Beilage nach Wahl** *): phantasievoll gelingt es hier, die milde Würze des Schweinefleisches in Einklang zu bringen mit einer pfiffigen Pilzrahmsauce aus Champignons, Steinpilzen, Austernpilzen und Eierschwämmen. Herrlich einfache Hausmannskost, vollgepackt mit würzigen Pilzen: so wird nicht nur der Gaumen angeregt, sondern auch die Genießer-Seele angesprochen ... 32.50

*) Beilagen: **Kartoffelgratin / Ringelfrites / Schupfnudeln / Reis / Linguine**