

Snack-Karte Crea`tif

Wurstsalat „Crea`tif“ (1,4,7)	einfach	8,90
	mit diversen Salaten garniert	12,90
Käsesalat vom Bergkäse	einfach	8,90
	mit diversen Salaten garniert	12,90
Ruccolasalat mit gebratenen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesan	Vorspeise	9,80
	Hauptgang	14,80
Knackig frische Salatvariationen mit Auberginen-Fetakäse-Röllchen und frischen Kräutern		15,90
Knackig frische Salatvariationen mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und Sonnenblumenkernen		18,90
Knackig frische Salatvariationen mit panierten Schnitzel und Balsamicocreme	vom Schwein	14,90
	vom Kalb	18,90
Knackig frische Salatvariationen mit gegrilltem Entrecote Rib eye und Basilikumbutter		25,90
Knackig frische Salatvariationen mit gebratenen Riesengarnelen Black Tiger und Basilikumbutter		21,90
Knackig frische Salatvariationen mit gegrilltem Frischfisch des Tages - Empfehlung		

Kinderkarte Crea`tif

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	7,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,90
Spätzle mit Rahmsosse	6,90
Hausgemachte Pasta (Ei) mit Tomatensosse	6,90

(Aufpreis für Erwachsene 2,00€)

Vorspeisen Crea´tif

Rinder-Carpaccio mariniert (3,10) mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico und gehobeltem Parmesan	Vorspeise Hauptgang	12,90 15,90
Piatto Antipasti (1,3,11) mit gegrilltem Gemüse, Salciccia, Coppa, Oliven Melone-Parmaschinken, Provolone-Käse, Paprini	Vorspeise Hauptgang	12,90 15,90
Tomatensalat mit Büffelmozzarella (3,10) Ruccola und Balsamico-Dressing	Vorspeise Hauptgang	9,90 12,90
Hausgemachte Pasta (Ei) mit Tomaten-Basilikum-Sugo, gebratene Scampi und Parmesanhobel	Vorspeise Hauptgang	12,90 21,90
Gemischter Salat		5,90
Beilagensalat		4,90
Ruccolasalat mit gebratenen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesan	Vorspeise Hauptgang	9,80 14,80

Suppen Crea´tif

Kürbiscreme-Suppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Croutinos	Vorspeise Hauptgang	5,90 7,90
--	--------------------------------	----------------------

Vegetarisch Crea´tif

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Gorgonzola-Walnuss-Sosse, Kirschtomaten und Ruccola		16,90
Hausgemachte Nudeln (Ei) mit frischen Steinchampignons, an Basilikumbutter, Kirschtomaten und Parmesan		14,90
Auberginen-Röllchen mit Fetakäse gefüllt (3,10) dazu Tomatenreis, Ruccola und Balsamico-Sirup		15,90

Hauptgerichte Crea´tif

Paniertes Schnitzel mit Steakhouse Frites	vom Schwein 14,90 vom Kalb 18,90
Kalbsschnitzel mit frischen Steinchampignons an Rahmsosse und hausgemachten Knöpfle	18,90
Gebratenes Hähnchenbrust-Filet (3,10) an Balsamicososse, mit Parmesanrisotto und Marktgemüse	18,90
Filetto di manzo grigliata al Barolo Gegrilltes Rinderfilet an Barolososse mit Steakhouse-Frites und Marktgemüse	28,90
Argentinisches Entrecote Rib eye mit Basilikum-Butter, Steakhouse Frites und Marktgemüse	25,90
Knuspriges Cordon-bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt dazu Steakhouse Frites und Marktgemüse	vom Schwein 19,90 vom Kalb 22,90
Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheibe Parmesan-Risotto und Marktgemüse	20,90
Hausgemachte Cannelloni mit Kalbfleischfüllung, Tomatensosse und Mozzarella überbacken	15,90

Fischgerichte Crea´tif

Gebratene Riesen-Garnelen Black-Tiger in Basilikum-Butter-Sosse, Reis und Marktgemüse	21,90
Frischfisch des Tages – mit Parmesan Risotto und Marktgemüse	

Wein-Empfehlung

Weiss: Pinot Grigio delle Venezie -Sacchetto 2016(IGT)	7,00/0,25l
Rose: Bardolino rose – Infinito - 2017	7,00/0,25l
Rot: Rosso Riserva – Biferno 2010 Camillo de Lellis	9,00/0,25

Dessert Crea'tif

Panna-Cotta mit Erdbeersosse und frischen Früchten garniert	7,90
Hausgemachtes Schokoladen-Mousse mit Früchten garniert	7,90
Sorbets von Mango, Passionsfrucht und Cassis mit Früchten	7,90
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten garniert	7,90
Limoncello-Parfait mit frischen Früchten garniert	7,90
Tartufo aus Zabaione und Schokoladeneis (2) mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensosse	7,90
Gebackene Apfelkühle mit Joghurt-Himbeereis	7,90
Kleine Schatztruhe (2) für Kinder	4,50
Pro Eiskugel: Bourbon-Vanille, Erdbeer, Schokolade, Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Cassis, Joghurt-Himbeer	2,50

Mini-Dessert Crea'tif

Panna-Cotta, Schokoladen-Mousse und Tiramisu gibt es auch im Mini-Dessertglas	je	3,5
Aus dem Hause...Weingut Schneider		
Marc vom Schlipf (Grappa) Doppelt gebrannter Trester im Barrique-Faß veredelt. Harmonisches, wohltuendes Finale eines feinen Menüs.		5,00
Hausgemachter Limoncello		4,50
Portwein (Quinta dos Eirados- Porto Tawny) Harmonisch eleganter Porto mit allerfeinsten Aromen und vollreifen Tanninen		4,90/1dl

Information zur EU – Lebensmittelinformationsverordnung:

Liebe Gäste unsere Speisen, Sossen, Salate,... werden hauptsächlich frisch ohne Zusatzstoffe und in eigener Herstellung zubereitet.

Lebensmittel die nicht selbst hergestellt werden sind folgende:

Gekochter Schinken, Parmaschinken, Salciccia, Coppa, Paprini,
Wurstsalat, Käse, Balsamicocreame, Eis

Bei weiteren Fragen steht Ihnen das Crea'tif-Team gerne jederzeit zur Verfügung.