



**Gasthaus zum Kreuz**  
HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS

**Genussmenu Herbst 022 | MS©**  
**Das kreative Menu vom Juniorchef**

**[Dieses Menu servieren wir Ihnen nur auf Vorbestellung!]**

**Gruß voruss:**

Schwarzwälder Schinken

—

**Menu:**

Ungestopfte Gänseleber: Baumkuchen | Apfel | Nüsse

---

Spätzle: Wirsing | Steinpilze | Ziegenkäse

---

Zander & Kürbis

---

Reh: Rosenkohl | Rote Bete | Kartoffel

---

Nougat & Zwetschge

—

**Gruß hintenuss:**

Schwarzwälder Kirsche

Menu komplett 90,00€ | 4 Gang 75,00€

Passende Weine: 5 Gläser 48,00€ | 4 Gläser 39,00€

Dieses Menu servieren wir nur auf Vorbestellung!

Wir bitten mittags bis 12:45 Uhr und abends bis 19:00 Uhr mit dem Menu zu beginnen.



**Gasthaus zum Kreuz**  
HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS

## Wirtshausküche im Herbst traditionell und modern von Vater & Sohn

### Menu Tradition | Klassisches in 3 Gängen

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Gebratene Lachsforelle  
mit Pilzrisoli & Rote Bete Chutney

oder

Fleischkühle & Ragout vom Reh  
mit Preiselbeeren, Rahmkohlrabi und Spätzle

\*\*\*

Weißer Schokolade & Trauben

Menu mit Lachsforelle 39,00€ | Menu mit Reh 39,00€

### Vorspeisen & Suppen

Gemischter Salatteller 7,00€

Blattsalate mit Rote Bete Chutney, geriebenem Bergkäse und Nüsse 13,00€

Strammer Max mal anders pochiertes Ei | Schinkenschaum | knuspriges Brot | Bergkäse 13,00€

Ungestopfte Gänseleber: Baumkuchen | Apfel | Nüsse 20,00€

Kraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen 6,50€

Waldpilzcremesuppe 7,00€

## Hauptgänge

### Vegetarisch

Gemüseteller mit Champignons	19,00€
Spätzle mit Wirsing, Steinpilzen & Ziegenkäse	22,00€
Kartoffelravioli mit Herbstgemüse und Waldpilzschaum	22,50€
Käsespätzle mit Blattsalat <sup>A</sup>	14,50€

### Fisch & Fleisch

Fischteller mit gebratenem Lachs, gefüllter Forelle, Gamba und Zander, dazu Blattspinat und Butterreis	27,50€
Gebratener Saibling und Seeteufel mit Krustentiersauce, Zweierlei vom Kürbis und Romanaherzen	33,00€
<b>Reh:</b> Rosenkohl   Rote Bete   Kartoffel	34,00€
Rosa gebratener Rücken & geschmorte Haxe vom Lamm mit cremigem Wirsing und Gnocchi	33,00€

### Gerichte für 2 Personen

Rehrücken mit Waldpilzen, glasierten Sauerkirschen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	76,00€
--	--------

### **Einfach, Badisch, Klassisch**

Maultaschen mit Gemüse garnitur und Zwiebeln	14,50€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	16,50€
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller <sup>A,D</sup>	18,50€
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salatteller	23,50€
Rumpsteak „Cafe de Paris“ mit Gemüse garnitur und Kroketten	24,50€
Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat mit Brot <sup>A,D</sup>	10,50€
Vesperbrett mit hausgeräuchertem Schinken, Speck & Coppa mit Brot und Butter	16,00€

### **Kleine Gerichte [unsere Klassiker]**

Gefülltes Forellenfilet mit Blattspinat und Butterreis	21,50€
Schweinelendchen vom Grill mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	19,50€
Medaillons von der Hirschkeule mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	22,50€

### **Kinderkarte [nur für Kinder]**

Kleines Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	8,50€
Portion Spätzle mit Rahmsauce	5,00€
Kleiner Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade oder Apfelmus	7,00€

## Das SÜSSE Muss zum SCHLUSS

©MS

### Weißer Schokolade & Trauben

Kürbiskerne

14,00€

### Nougat & Zwetschge

Mousse | eingelegt | Sorbet

14,00€

### Apfel & Vanille

pochiert | Eiscreme | Sud

14,00€

---

Kugel Eis

1,80€

Coupe Dänemark

7,00€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

7,50€

Schwarzwaldbecher

8,00€

Gemischtes Eis

5,00€

mit Sahne

5,70€

Kindereis „Moritz“

3,20€

## Allergenkennzeichnung

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, sprechen Sie bitte unseren Service an. Bitte beachten Sie jedoch, dass alle Angaben ohne Gewähr sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Bitte teilen Sie uns **Unverträglichkeiten** am besten schon bei der Reservierung oder spätestens bei Ihrer Bestellung mit.

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

A = mit Nitritpökelsalz oder mit Konservierungsstoff

C = geschwefelt

D = mit Phosphat

## Preise und Zahlung

Bitte beachten Sie, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann. In allen Preisen sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

**Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte, jedoch keine Kreditkarten.**

## Unsere Öffnungszeiten

Mittags von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

**Küchenannahme von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr**

*Pause von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr*

Abends von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

**Küchenannahme von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr**

## Ruhetage

Mittwoch & Donnerstag

## Betriebsferien

vom 7. November 2022 bis einschließlich 15. Dezember 2022

## Tischreservierungen

Liebe Gäste,

wir planen unsere Tischeinteilung mit der von Ihnen angegeben Personenzahl, um alles optimal auszunutzen und möglichst vielen einen Tisch zu ermöglichen!

Es kann natürlich kurzfristig immer etwas dazwischenkommen oder jemand krank werden. Bitte teilen Sie uns dies telefonisch VOR Ihrem Besuch mit – egal wie kurzfristig!

Wenn Sie mit weniger Personen erscheinen wie reserviert, können wir nicht optimal planen und müssen Gäste fortschicken, obwohl wir noch eine Möglichkeit gehabt hätten. Das ist für uns und auch den Gast sehr ärgerlich.

Leider müssen wir Ihnen **ohne vorherige Abmeldung** die fehlende(n) Person(en) in Rechnung stellen mit **20,00€ pro Person**.