



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.