



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

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

### Weinempfehlung "Offen" aus der 0,75l Flasche

2017 Riesling „Tonschiefer“

QbA trocken

Weingut Dönnhoff / Oberhausen / Nahe 1/8l 5,00€

2015 Rote Halde Spätburgunder

-Barrique- Spätlese trocken -Sonderabfüllung-

Winzerkeller Sasbach / Kaiserstuhl 1/8l 5,50€

3/4l 30,00€

### Vorspeisen

Gemischter Salatteller 5,00€

Kräutersalat | Pfifferlinge | Zitronenmarmelade | Strudelteigblätter 10,00€

Ziegenkäseravioli & Bärlauchschaum | Pinienkernschmelze 10,00€

Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit geräuchertem Lachs

Wildpastete und Rauchforelle<sup>1</sup> 13,00€

### Suppen

Kraftbrühe mit Flädle oder Nudeln 4,00€

Kraftbrühe mit Markklößchen 4,20€

Pfifferlingcremesuppe 5,00€

Bärlauchcremesuppe mit Quarkklößchen 8,50€

# Hauptgänge

## Vegetarisch

Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm	15,00€
Gemüseteller mit Champignons	15,00€
Kartoffelravioli mit Sommergemüse und Pilzschaum	16,00€

## Fisch & Fleisch

Fischteller mit gebratenem Lachs, gefüllter Forelle, Gamba und Zander, dazu Blattspinat und Butterreis	22,00€
Gebratener Saibling und Seeteufel mit Krustentiersauce, Pfifferlingsrisotto und Tomatensugo	26,00€
Geschmortes Bäckle vom Rind mit Gemüsecasoulette und Pfifferlingsnudeln	24,00€
Rosa gebratenes Carré und geschmorte Haxe vom Lamm mit einem Geröstel von kleinen Kartoffeln, Bohnen, Pilzen, Kirschtomaten und Frühlauch	25,00€
Rosa gebratene Rehkeule mit Johannisbeersauce Rahmkohlrabi, Waldpilzen und Schupfnudeln	25,00€

## Gerichte für 2 Personen

Rehrücken mit Waldpilzen, glasierten Sauerkirschen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	60,00€
--	--------

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass es bei Umbestellungen zu Preisänderungen kommen kann.

## Einfach, Badisch, Klassisch

Käsespätzle mit Blattsalat <sup>1</sup>	10,50€
Maultaschen mit Gemüse garnitur	10,50€
Hackbraten an Rahmsauce mit Gemüse garnitur und Pommes frites	11,50€
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	12,00€
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller <sup>14</sup>	16,50€
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salatteller	18,00€
Rahmschnitzel vom Kalb mit Spätzle und Salatteller	18,00€
Rumpsteak „Café de Paris“ mit Kroketten und Salatteller	20,50€
Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Blattsalat	17,00€
Gefüllte Forellenfilets mit Blattspinat und Butterreis	18,50€

## Seniorenkarte

Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites	10,50€
Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzle und Salatteller	15,50€
Lendchen vom Grill mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	14,50€
Medaillons von der Hirschkeule mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	17,50€
Gefülltes Forellenfilet mit Blattspinat und Butterreis	16,50€

Liebe Gäste gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte, jedoch keine Kreditkarten.

## **Kinderkarte (nur für Kinder)**

Kleines Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	6,50€
Portion Spätzle mit Rahmsauce	4,00€
1 Paar Wienerle mit Pommes frites <sup>14</sup>	6,00€
Kleiner Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade oder Apfelmus	6,00€

## **das SÜSSE Muss zum SCHLUSS**

©MS

<b>Kräutereis</b> marinierte Beeren   zerrupfter Biskuit	9,00€
<b>Karamellisiertes weißes Schokoladenparfait</b> allerlei von der Erdbeere	10,00€
<b>Oberrieder Kirsche</b> Plotzer   Sorbet   mariniert	10,00€

**Schauen Sie auch nach dem Dessert aus unserem  
Menu Sommerliebe | 018!!!**

## Für Nachmittags

von 15.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Toast Hawaii <sup>14</sup>	8,00€
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken <sup>14</sup>	8,00€
Schinkenbrot mit rohem Schinken <sup>14</sup>	9,00€
Portion Speck mit Brot <sup>14</sup>	8,00€
Salatplatte mit gekochtem Schinken oder Käse und Brot <sup>14</sup>	9,50€
Strammer Max <sup>14</sup>	8,00€
Elsässer Wurstsalat mit Brot <sup>14</sup>	8,00€
Wurstsalat mit Brot <sup>14</sup>	8,00€
Käsebrot <sup>1</sup>	8,00€
Vesperteller mit Butter und Brot <sup>14</sup>	11,50€
Forelle geräuchert mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter <sup>3</sup>	11,50€

## Eisbecher

Schwarzwaldbecher	7,00€
Früchtebecher	7,00€
Amarenabecher	7,50€
Cup Danmark	5,50€
Bananen Split	6,00€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00€
Gemischtes Eis	3,70€
mit Sahne	4,40€
Eiskaffee <sup>5</sup>	5,50€
Eisschokolade	5,50€
Kindereis „Moritz“	3,00€

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1 = mit Nitritpökelsalz  
Oder mit Konservierungsstoff
- 3 = geschwefelt
- 4 = mit Phosphat
- 5 = koffeinhaltig

Liebe Gäste,

eine Karte mit Allergen Kennzeichnung erhalten Sie bei uns gerne auf Nachfrage. Bitte beachten Sie aber, dass alle Angaben ohne Gewähr sind und Sie uns Unverträglichkeiten am besten schon bei der Reservierung mitteilen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.