



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

## Heimat im Winter traditionell und modern von Vater & Sohn

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

2014 Weißer Burgunder „Edition Orchidea“

Spätlese trocken

Winzerkeller Sasbach / Kaiserstuhl

1/8l 5,00€

2015 Spätburgunder

-Barrique- trocken

Wein und Rosenhof Weiß /Bahlingen / Kaiserstuhl

1/8l 6,00€

3/4l 30,00€

### Vorspeisen

Gemischter Salatteller

5,00€

Feldsalat | Speck & Kracherle

8,00€

Ravioli & Schaum von der Schwarzwurzel | Rauchforelle

10,00€

Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit geräuchertem Lachs

Wildpastete und Rauchforelle<sup>1</sup>

12,00€

### Suppen

Kraftbrühe mit Flädle oder Nudeln

4,00€

Kraftbrühe mit Markklößchen

4,20€

Pastinakencremesuppe

5,00€

Wildkraftbrühe mit Quarkklößchen

8,50€

# Hauptgänge

## Vegetarisch

Gemüsemaultaschen mit Blattspinat	13,00€
Gemüseteller mit Champignons	14,00€
Kartoffelravioli mit Wintergemüse und Pilzschaum	15,00€

## Fisch & Fleisch

Fischteller mit gebratenem Lachs, gefüllter Forelle, Gamba und Zander, dazu Blattspinat und Butterreis	21,00€
--	--------

Gebratener Saibling und Seeteufel mit Krustentiersauce, Rote Bete Risotto und Birnenchutney	26,00€
---	--------

Geschmortes Bäckle vom Rind mit einem Geröstel von La Ratte Kartoffeln, Gelbe Bete, Champignons, Rote Bete und allerlei Kohl	25,00€
--	--------

Rosa gebratene Brust und geschmorte Keule von der Ente mit Rotkohl und Knödel	25,00€
---	--------

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

## Seniorenkarte

Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse garnitur und Pommes frites	10,50€
Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzle und Salatteller	15,00€
Lendchen vom Grill mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	14,00€
Medaillons von der Hirschkeule mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	17,00€
Gefülltes Forellenfilet mit Blattspinat und Butterreis	15,50€

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>Blutorangensorbet</b> mit Mango und Olivenöl   zerrupfter Biskuit	9,00€
<b>Latte Macchiato im Teller</b> Eis   Parfait   Küchle   Knusper   Schaum	10,00€
<b>Dessertvariation</b> by MS	13,00€

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

## Für Nachmittags

von 15.00 Uhr bis 21.00 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

Eisüberraschung für zwei Personen	19,00€
Schwarzwaldbecher	6,50€
Früchtebecher	6,50€
Amarenabecher	7,00€
Cup Danmark	5,50€
Bananen Split	5,50€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00€
Gemischtes Eis	3,50€
mit Sahne	4,00€
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.