

Gasthaus zum Kreuz
HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS

Genussmenu Frühling 024 | MS© Das kreative Menu vom Chef

[Dieses Menu servieren wir Ihnen nur auf Vorbestellung!]

Gruß voruss:

Schwarzwälder Schinken

Menu:

Saibling hausgeräuchert: Rettich | Erdnuss

Spargel mariniert: Romanasalat | Kräutercreme

Wolfsbarsch: Bärlauch & Kartoffel

Perlhuhn: Morcheln | Grüner Spargel & Karotte

Weißer Schokolade & Erdbeere

Pistazie

Gruß hintenuss:

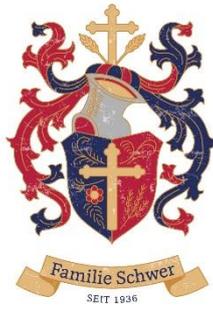
Schwarzwälder Kirsche

Menu komplett 108,00€ | 4 Gang 92,00€

Passende Weine: 5 Gläser 52,00€ | 4 Gläser 42,00€

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 Frühling traditionell und modern von Vater & Sohn

Menu Tradition | Klassisches in 3 Gängen

Spargelcremesüpple

Gebratenes Filet vom Kabeljau an Krustentiersauce
mit geschwenktem Spargel, Rhabarberchutney und Gnocchi

oder

Geschmortes Häxle vom Lamm
mit Frühlingsgemüse-Kartoffel Geröstel

Buttermilch & Rhabarber

Menu mit Kabeljau 52,00€ | Menu mit Lamm 52,00€

Vorspeisen & Suppen

Gemischter Salatteller	7,90€
Marinierter Spargel & Romanasalat Kräutercreme	19,50€
Strammer Max mal anders pochiertes Ei Schinkenschaum knuspriges Brot Bergkäse	15,80€
Hausgeräucherter Saibling: Rettich & Erdnuss	19,50€
Kraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen	7,50€
Bärlauchcremesuppe mit Morchelravioli	10,50€

Hauptgänge

Spargel

Eine Portion Badischer Spargel, 300g geschält, mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder neuen Kartoffeln	27,50€
dazu eine Portion gemischter Schinken ^A	7,20€
dazu ein Wiener Schnitzel	10,00€
dazu gebratener Saibling	12,00€
Eine kleine Portion Spargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder neuen Kartoffeln	25,50€

Vegetarisch

Spargelrisotto mit Pinienkernschmelze und Spargelschaum	25,80€
Kartoffelravioli mit Frühlingsgemüse und Waldpilzschaum	26,50€
Käsespätzle mit Blattsalat ^A	18,50€

Fisch & Fleisch

Fischteller mit gebratenem Lachs, gefüllter Forelle, Gamba und Zander, dazu Blattspinat und Butterreis	31,90€
Gebratener Saibling und Seeteufel mit Krustentiersauce, mit Spargelrisotto und Pinienkernschmelze	37,90€
Geschmortes Häxle vom Lamm mit Frühlingsgemüse-Kartoffel Geröstel	31,90€
Rosa gebratene Rehkeule an Sauerkirschsauce mit Pilzen, Wirsing und Schupfnudeln	37,90€

Gerichte für 2 Personen

Rosa gebratener Rehrücken mit Waldpilzen, glasierten Sauerkirschen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	91,50€
---	--------

Einfach, Badisch, Klassisch

Maultaschen mit Gemüse garnitur und Zwiebeln	19,00€
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller ^{A,D}	22,50€
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salatteller	27,50€
Rumpsteak „Cafe de Paris“ mit Gemüse garnitur und Kroketten	29,50€
Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat mit Brot ^{A,D}	13,00€

Kleine Gerichte [unsere Klassiker]

Gefülltes Forellenfilet mit Blattspinat und Butterreis	24,00€
Schweinelendchen vom Grill mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatteller	23,00€
Medaillons von der Hirschkeule mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	26,30€

Kinderkarte [nur für Kinder]

Kleines Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	9,50€
Portion Spätzle mit Rahmsauce	6,00€
Kleiner Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade oder Apfelmus	8,00€

Das süße Muss zum Schluss

©MS

Weißer Schokolade & Erdbeere

Pistazie

16,80€

Buttermilch & Rhabarber

Mousse | pochiert | Kräutereis

16,80€

Kugel Eis

2,30€

Coupe Dänemark

9,00€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

9,50€

Schwarzwaldbecher

10,50€

Gemischtes Eis

7,00€

mit Sahne

7,80€

Kindereis „Moritz“

3,80€

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

In den Wochen von Christi Himmelfahrt & Fronleichnam

nur Mittwochs Ruhetag

Betriebsferien 2024

Vom Montag, den 11. März 2024

bis einschließlich Donnerstag, den 21. März 2024

Von Montag, den 17. Juni 2024

bis einschließlich Donnerstag, den 27. Juni 2024

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) mit **20,00€ pro Person.** in Rechnung stellen