



kreuz

GASTHAUS

Take – Away – Karte
ab dem 11.01.2021

Vorspeisen

gemischter Blattsalat an Kartoffeldressing ^{ADEL} 7€
mit Cocktailtomaten und Croûtons

Maronenschaumsuppe ^{DK} 9€
mit karamelisierten Esskastanien

Hauptgerichte

Wildragout vom heimischen Hirsch ^{EDK} 25€
an Schmorsauce, dazu Haselnussgnocchi & frisches Marktgemüse

Geschmorte Rindsroulade ^{AEI} 19€
frischer Kartoffelstock, gemischtes Marktgemüse

Zarte Kalbsbäckle in Schmorsauce ^{AEI} 24€
dazu Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

Rindergulasch von der Beinscheibe ^{DE} 21€
mit Spitzpaprika, Wurzelgemüse und Butter-Kartoffelstock

Kalbsrahmgulasch ^{ADEIM} 22€
mit neuen Drillingen und Marktgemüse

Coq au vin vom Kikok - Hähnchen ^{ADEIM} 19€
mit grillierten Thymiankartoffeln und Gemüse

Gnocchi-Blattspinat-Trüffel-Walnuss ^{ADEIM} 19€

Weinempfehlung

2018 Clauß Belemnitz Grauburgunder, trocken 0,5l 14€

2018 Clauß Nacker Spätburgunder, trocken 0,5l 13€

Alle unsere a la carte Weine sind
auch für Sie zur Abholung verfügbar!

Dessert

Orangen – Mohn – Dessert 12€
Mousse / Keks / Orangengel

Stück Kuchen / Torte ^{ADI} 4€ / 5€
Tagesauswahl, gebacken von unserem hauseigenen Konditormeister