



**kreuz**

GASTHAUS

Take-Away-Karte  
ab dem 25.03.2021

Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Gemischte Reichenauer Blattsalate<br>an Essig-Öl-Dressing mit Limette                                     | 7€        |
| Zitronengrassuppe mit Thaicurry, <sup>EF</sup><br>Frühlingslauch & Sesam<br>wahlweise mit Wildfanggarnele | 9€<br>+2€ |
| Süßkartoffelsuppe <sup>FG</sup><br>wahlweise mit Wildfanggarnele <sup>C</sup>                             | 9€<br>+2€ |
| Bärlauchsuppe <sup>AG</sup><br>mit Cancha Mais  | 7€        |

Hauptgerichte

|  |     |
|--|-----|
| Singener Wildschweinragout an Schmorsauce, <sup>EDKL</sup><br>dazu gemischtes Marktgemüse & Haselnussgnocchi | 25€ |
| Geschmorte Rindsroulade <sup>AEI</sup><br>gemischtes Marktgemüse & Kartoffelstock                            | 19€ |
| Zarte Kalbsbäckle in Schmorsauce <sup>AEI</sup><br>dazu Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle                | 24€ |
| Rindergulasch von der Beinscheibe <sup>DE</sup><br>mit Spitzpaprika, Wurzelgemüse & Kartoffelstock           | 21€ |
| Sous Vide gegarte Maispouardenbrust <sup>GLA</sup><br>mit gemischtem Marktgemüse & Bärlauchfettucine         | 19€ |
| Coq au vin vom Kikok-Hähnchen <sup>ADEIM</sup><br>mit gemischtem Marktgemüse & gegrillten Thymiankartoffeln  | 19€ |
| Gnocchi, Blattspinat, Trüffelndue & Walnuss <sup>ADEIM</sup>   | 19€ |

Dessert

|   |         |
|---|---------|
| Orangen – Mohn – Dessert <sup>AG</sup><br>Mousse / Keks / Orangengel                      | 12€     |
| Birnentarte mit Bourbonvanillesauce <sup>A</sup>  | 9€      |
| Stück Kuchen / Torte <sup>ADI</sup><br>Tagesauswahl, gebacken von unserem Konditormeister | 4€ / 5€ |

Bestellungen und Rückfragen gerne unter  
07731/ 5919 706