

Starter**Reichenauer Blattsalate**

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing

dazu empfehlen wir

7

sautierte Pfifferlinge & Liebstöckel

+7

gegrillte rote Wildfanggarnele

+3

Sauerampfersuppe mit Crème Fraîche

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Zitronengrassuppe

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

Beef-Tatar vom Weiderind

Eigelbcrème, hausgeweckte Mixed Pickles & frische Focaccia

19

Variation vom norwegischen Wildlachs

geflämmt, gebeizt & Tatar, dazu Salzzitronenmayonnaise

19

Gebratene Gänseleber

Artischockenpürree & Portweinjus, dazu ofenwarme Brioche

23

Kaisergranat, sanft grilliert

marinierte Ochsenherztomate & Hummerschaum

23

Kreuz Classics**Rinderbugbraten an feiner Schmorsauce**

Kartoffelstock & frisches Marktgemüse

21

Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind

mit frischen Röstzwiebeln & Kalbsjus, dazu Spätzle & Marktgemüse

28

Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 200g

dazu ein Gemüsebouquet & Amazing-Fries

33/36

Rinderfiletspitzen in Calvadosrahm

mit Butternudeln, frischen Erbsen und Bohnen

26

Geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinsauce

selbst fermentiertes Sauerkraut & Kartoffelstock

26

Fisch**Bouillabaisse von Seeedelfischen**

mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen, rote Wildfanggarnele, dazu geröstete Focaccia und Safranayoli

16/21

Grillierte rote Wildfanggarnelen

an Trüffelndue, mit Fettuccine & Honigtomate

22

Gebrautes Felchenfilet

dazu cremiges Safranrisotto & Parmesello

23

Gegrilltes Zanderfilet

Kräuterpesto, würziger Pilawreis & Avocadosalat

22

Pulpo, sous vide gegart

wilder Brokkoli vom Grill & lauwarmer Fregola Sarda - Salat

27

Vegi**Fettuccine mit Trüffelndue**

confierte Honigtomate & Petersilie

18

Gnocchi, Blattspinat, Trüffelndue

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate & Petersilie

19

Pfifferlinge a la crème

dazu Fettuccine und confierte Honigtomate

20

Nachspeisen

Hausgemachtes Tiramisu

Mascarponecrème, Keks und Espressogel

11

Crème Brûlée

dazu Plattpfirsichsorbet und ein Bouquet von frischen Früchten & Beeren

11

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Durch den Zubereitungsprozess auf dem Grill können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter über etwaige
Unverträglichkeiten oder Allergien, eine Speisekarte mit

kreuz
GASTHAUS

Kreuzkontaminationen von Fleisch, Fisch und Krebstieren vorkommen. Bitte
ausgewiesenen Allergenen halten wir gerne für Sie bereit.