

Starter**Reichenauer Blattsalate**

an Haus – oder Essig–Öl–Dressing

dazu empfehlen wir

sautierte Pfifferlinge & Liebstöckel
gegrillte rote Wildfanggarnele

7

+7
+3**Caesar Salad**

Croutons und Parmesello

11

Gazpacho andaluz & Pimento de Padron

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Tom Kha Gai mit Strohpilzen

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Burrata vom Wasserbüffel

Bunter Tomatensalat, Basilikumpesto & Grissini

16

Beef-Tatar vom Weiderind

Eigelbrème, hausgeweckte Mixed Pickles & frische Focaccia

19

Norwegischer Wildlachs „Kinilaw“

Cocosmich, Kalamansi & Ingwer

19

Gebratene Gänseleber

Artischockenpürree & Portweinjus, dazu ofenwarme Brioche

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

Tomahawk vom bayerischen Weiderind, Dry Age (ca.1200g, für 2 Personen)

Bohnen Gemüse mit Bacon & Amazing-Fries

79

Rack vom Iberico - Eichelmastschwein

Jus, Speckbohnen & Amazing - Fries

23

Fisch**Bouillabaisse von Seeedelfischen**mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen, rote Wildfanggarnele,
dazu geröstete Focaccia und Safranayoli

16/21

Grillierte rote Wildfanggarnelen

an Trüffel Fondue, mit Fettuccine & Honigtomate

22

Gebratenes 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 Trüffel Fondue**

confierte Honigtomate & Petersilie

18

Gnocchi, Blattspinat, Trüffel Fondue

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate & Petersilie

19

Pfifferlinge oder Steinpilze aus dem Hegau „a la crème“

dazu Fettuccine und confierte Honigtomate

20/22

Nachspeisen

Hausgemachtes Tiramisu

Mascarponecrème, Keks und Espressoegel

11

Crème Brûlée

dazu Plattpfirsichsorbet und ein Bouquet von frischen Früchten & Beeren

11

Hausgemachtes Eis / Sorbet

nach Tagesauswahl, mit frischen Beeren

4

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Durch den Zubereitungsprozess auf dem Grill können Kreuzkontaminationen von Fleisch, Fisch und Krebstieren vorkommen. Bitte Informieren Sie unsere Mitarbeiter über etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien, eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen halten wir gerne für Sie bereit.

kreuz
GASTHAUS