

**Starter****Reichenauer Blattsalate**

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing

*dazu empfehlen wir*sautierte Pfifferlinge & Liebstöckel  
gegrillte rote Wildfanggarnele

7

+7

+3

**Nüsslisalat**

Kartoffelvinaigrette &amp; Speckcroûtons

7

**Crèmesuppe vom Muskatkürbis**

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

**Tom Kha Gai mit Strohpilzen**

wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

**Getrübelttes Beef-Tatar vom Weiderind**

Eigelbcrème, Champagnervinaigrette mit Dijon – Senf &amp; Focaccia

19

**Norwegischer Wildlachs**

Shiso, Yuso &amp; Avocado

19

**Gebratene Gänseleber**

Artischocke &amp; Portweinjus, dazu ofenwarme Brioche

23

**Kreuz Classics****Rinderbugbraten an feiner Schmorsauce**

Cremige Bramata &amp; frisches Marktgemüse

21

**Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind**

mit frischen Röstzwiebeln &amp; Kalbsjus, dazu Spätzle &amp; Marktgemüse

28

**Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 200g**

dazu ein Gemüsebouquet &amp; Amazing-Fries

33/36

**Rinderfiletspitzen in Calvadosrahm**

mit Butternudeln, frischen Erbsen und Bohnen

26

**Tomahawk vom bayerischen Weiderind, Dry Age (ca.1250g, für 2 Personen)**

Bohnengemüse mit Bacon &amp; Amazing-Fries

79

**Rack vom Iberico - Eichelmastrschwein**

Jus, grünes Bohnengemüse &amp; Amazing - Fries

24

**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 &amp; Honigtomate

23

**Gebratenes Felchenfilet**

dazu cremiges Kürbisrisotto &amp; Parmesello

23

**Gegrilltes Zanderfilet**

Kräuterpesto, Gewürzreis &amp; Avocadosalat

23

**Pulpo, sous vide gegart**

wilder Brokkoli vom Grill &amp; lauwarmer Fregola Sarda - Salat

27

**Vegi****Tagliolini mit Trüffelndue & frischem Herbsttrüffel**

confierte Honigtomate &amp; Petersilie

23

**Pfifferlinge „a la crème“**

dazu Tagliolini und confierte Honigtomate

21

**Gnocchi in Pecorinocrème**

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate &amp; Persil frit

19

Nachspeisen

**Hausgemachtes Tiramisu**

Mascarponecrème, Keks und Espressogel

11

**Crème Brûlée**

dazu hausgemachtes Sorbet und ein Bouquet von frischen Früchten

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.