

**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

**Getrüffeltes Beef-Tatar vom Weiderind**

Eigelbcrème, Champagnervinaigrette mit Dijon – Senf &amp; Focaccia

19

**Entencassoulet**

Butternusskürbis, grüne Bohnen &amp; kandierte Kürbiskerne

16

**Gebratene Gänseleber**

Artischocke &amp; Portweinjus, dazu ofenwarme Brioche

23

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

Cremige Bramata &amp; frisches Marktgemüse

22

**Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind**

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

28

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

dazu Schalottenjus, Gemüsebouquet &amp; Amazing-Fries

33/37

**Rosa Barbarieentenbrust, auf der Haut kross gebraten**

Jus, Apfel-Rotkohl &amp; Kartoffelklöße

34

**Hirschrücken aus Hegauer Jagd**

Quittenjus, Pfifferlinge, Gnocchi mit Chicorée &amp; Haselnusspesto

36

**Spare-Ribs vom Bodenseeschwein, St.Louis-Cut aus dem Beefer**

hausgemachte Wedges &amp; Cole Slaw

31

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

16/21

**Grillierte rote Wildfanggarnelen**

an Trüffelndue, mit Tagliolini &amp; Honigtomate

23

**Gebratenes Felchenfilet**

dazu cremiges Kürbisrisotto &amp; Parmesello

23

**Gegrilltes Zanderfilet**

Kräuterpesto, Gewürzreis &amp; Avocadosalat

23

**Gebratenes Saiblingsfilet**

Linsen Dal, Gewürzjoghurt, Naanbrot &amp; Cashew

26

**Pulpo, sous vide gegart**

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

27

**Vegi****Tagliolini mit Trüffelndue**

confierte Honigtomate &amp; Petersilie

*dazu empfehlen wir*

frischen Hegauer Herbsttrüffel

23

+5

**Pfifferlinge „a la crème“**

dazu Tagliolini und confierte Honigtomate

21

**Gnocchi in Pecorinocrème**

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate &amp; Persil frit

19

Nachspeisen

**Hausgemachtes Tiramisu**

mit Espresso, Mascarponecrème und Kekes

11

**Crème Brûlée**

dazu hausgemachtes Sorbet und ein Bouquet von frischen Früchten

11

**Hausgemachtes Eis / Sorbet**

nach Tagesauswahl, mit frischen Beeren

4

Für Umbuchungen der Beilagen behalten wir uns vor, Ihnen 2,50 € zu berechnen.

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