

Starter

Reichenauer Blattsalate an Haus – oder Essig-Öl-Dressing	8
gemischter Frühlingssalat Petersilienvinaigrette, Croûtons & Kresse <i>dazu empfehlen wir</i> gegrillte rote Wildfanggarnele	9 +3
Tom Kha Gai wahlweise mit Wildfanggarnele	9 +3
Bärlauchcrèmesuppe wahlweise mit Wildfanggarnele	9 +3
Getruffeltes Beef-Tatar vom Weiderind Eigelbcrème, Enoki-Pilze, Hickory-Öl, Schnittlauch-Creme fraiche	21
Gebratene Gänseleber Erdnussauce, Apfelgel & sautierter Pak-Soi	25
Mosaik vom Label Rouge Lachs Shiso – Marinade & Friséespitzen	21
Burrata vom Wasserbüffel bunter Tomatensalat, Balsamico, Pesto & Olivenöl	16
Rote Wildfanggarnelen „Ayoli“ mit Sambal Oelek, Reistimbal & Kräutern	18
<u>Kreuz Classics</u>	
Rinderbugbraten an feiner Schmorsauce frisches Marktgemüse & Kartoffelstampf	26
Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind mit frischen Röstzwiebeln & Kalbsjus, dazu Spätzle & Marktgemüse	31
Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 180g dazu Schalottenjus, Gemüsebouquet & Amazing-Fries	38/41
Rinderfilet „Rossini“ mit cremigem Kartoffelpüree und jungem Spinat	58
Geschmorte Kalbsbäckle Jus, Mini-Karotte, Kartoffelstampf & Buttermilch	30
Rack vom Iberico Eichelmastrschwein Jus, Speckbohnen und Amazing-Fries	32
<u>Fisch</u>	
Bouillabaisse von Seeedelfischen mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen, rote Wildfanggarnele, dazu geröstete Focaccia und Safranayoli	19/24
Grillierte rote Wildfanggarnelen an Trüffelndue, mit Tagliolini & Honigtomate	26
Gegrilltes Zanderfilet Kräuterpesto, Gewürzreis & Avocadosalat	26
Pulpo, sous-vide gegart mit Fregola-Salat & wildem Brokkoli	32
Fischvariation nach Tagesauswahl Krustentiersauce & Perlgraupenrisotto	42
<u>Vegi</u>	
Tagliolini mit Trüffelndue confierte Honigtomate & Petersilie	21
Gnocchi an Pecorinocrème karamellisierte Walnüsse, Honigtomate & Persil frit	20
getruffelte Käsespätzle mit gereiften Bergkäsen und Röstzwiebeln	21
Fettuccine mit Spitzmorcheln & Sherry wahlweise dazu grillierte Wildfanggarnelen	24 +6

Nachspeisen

Mousse von der Valrhona – Schokolade

mit Waldbeeren, Fruchtsauce & Sucrée - Steusel

12

Crème Brûlée

dazu hausgemachtes Sorbet und ein Bouquet von frischen Früchten

12

lauwarmer Brownie mit Bourbonvanilleeis

dazu hausgemachtes Sorbet und ein Bouquet von frischen Früchten

13

Sorbetvariation

nach Auswahl des Tages

12

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.