

Starter

Reichenauer Blattsalate an Haus – oder Essig-Öl-Dressing	8
gemischter Sommersalat Petersilienvinaigrette, Croûtons & Kresse <i>dazu empfehlen wir</i> Portion gebratene Pfifferlinge / Steinpilze	9 +10/+12
Pfifferlingscrèmesuppe wahlweise mit Wildfanggarnele	9 +3
Tom Kha Gai wahlweise mit Wildfanggarnele	9 +3
Gazapacho andaluz wahlweise mit Wildfanggarnele	9 +3
Getruffeltes Beef-Tatar vom Weiderind Wachtelei, Pfifferlinge, Hickory-Öl & Creme fraiche	21
Gebratene Gänseleber Erdnusssauce, Apfelgel & sautierter Pak-Soi	25
Ceviche vom Seesaibling mit Avocado, Süßkartoffel und gepickelter roter Zwiebel	21
Burrata vom Wasserbüffel bunter Tomatensalat, Balsamico, Pesto & Olivenöl	16
Rote Wildfanggarnelen „Ayoli“ mit Sambal Oelek, Reistimbal & Kräutern	18/23
<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 Tagliatelle & Honigtomate	26
Gegrilltes Zanderfilet Kräuterpesto, Gewürzreis & Avocadosalat	26
Pulpo, sous-vide gegart mit Fregola-Salat & wildem Brokkoli	32
Jakobsmuscheln mit Bulgursalat Schwarze Knoblauchayoli & Asaduke - Gurke	26
<u>Vegi</u>	
Pfifferlingsrisotto confierte Honigtomate & Petersilie	21
Gnocchi an Pecorinocrème karamellisierte Walnüsse, Honigtomate & Persil frit	20
getruffelte Käsespätzle mit gereiften Bergkäsen und Röstzwiebeln	21
Pfifferlinge/Steinpilze a la creme mit Fettuccine & Honigtomate	27/30

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 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.

kreuz
GASTHAUS