

Starter

Reichenauer Blattsalate

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing

gemischter Wintersalat

Sherryvinaigrette, Croûtons & Kresse

Nüsslisalat

an Kartoffelvinaigrette, Kerne, Croûtons & Kresse

9

10

10

zu unseren Salaten empfehlen wir

gebratene Wildfanggarnele

+4

Reichenauer Süßkartoffelsuppe

wahlweise mit Wildfanggarnele

+4

9

Tom Kha Gai

wahlweise mit Wildfanggarnele

+4

9

Getrübelttes Beef-Tatar vom Weiderind

Onsenei, Wantan, gebackener Kapernapfel & Senfespuma

23

Sashimi vom Glen Douglas Lachs

Nussbutter, Avocado & Mirin

24

Rindercarpaccio, klassisch

Rucola, Pinien & alter Balsamico

23

Kreuz Classics

Rinderbugbraten an feiner Schmorsauce

frisches Marktgemüse & Kartoffelstampf

28

Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind

mit frischen Röstzwiebeln & Kalbsjus, dazu Spätzle & Marktgemüse

32

Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 180g

dazu Schalottenjus, Gemüsebouquet & Amazeing-Fries

39/42

Barbarieentenbrust, kross gebraten

Orangensauce, wilder Brokkoli & Süßkartoffelstampf

34

Geschmorte Kalbsbäckle

Jus, Mini-Karotte & Topinamburpüree

32

Hirschkalbsrücken

(für 2 Personen)

Wacholderjus, Rotkraut, Kartoffelknödel & Preiselbeerbirne

p.P. 44

Tomahawk vom irischen Weiderind (für 2 Personen)

Rahmsauce mit wilden Pilzen, Kartoffelstampf, Sobrassada & Chorizo

p.P. 44

Fisch

Bouillabaisse von Seeedelfischen

mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen, rote Wildfanggarnele, dazu geröstete Focaccia und Safranrouille

19/25

Grillierte rote Wildfanggarnelen

an Trüffelndue, mit Tagliatelle & Honigtomate

28

Gegrilltes Zanderfilet „Konstanzer Art“

Chardonnaysauce, Spinat und Butterkartoffeln

28

Gebratener Wildsteinbutt

Safranrisotto & Trüffelndue

39

Vegi

Safranrisotto

confierte Honigtomate & Petersilie

20

Gnocchi an Süßkartoffelcrème

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate & Persil frit

20

getrübeltte Käsespätzle

mit gereiften Bergkäsen und Röstzwiebeln

21

Fettuccine an Trüffelndue

21

Nachspeisen

Mousse von der Valrhona – Schokolade

mit Waldbeeren, Fruchtsauce & Sucrée - Streusel

13

Ziegenkäse, Traube & Birne

Eis vom Ziegenfrischkäse, Traubenchutney, Rotweibirne

13

lauwarmer Brownie mit Bourbonvanilleeis

dazu ein Bouquet von frischen Früchten

13

Sorbetvariation

nach Auswahl des Tages

13

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.