

Starter**Reichenauer Blattsalate**

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing

gemischter Wintersalat

Sherryvinaigrette, Croûtons & Kresse

Nüsslisalat

an Kartoffelvinaigrette, Kerne, Croûtons & Kresse

zu unseren Salaten empfehlen wir

gebratene Wildfanggarnele

+4

Reichenauer Süßkartoffelsuppe

wahlweise mit Wildfanggarnele

+4

Tom Kha Gai

wahlweise mit Wildfanggarnele

+4

Getruffeltes Beef-Tatar vom Weiderind

Onsenei & hausgemachte Kartoffelchips

23

Sashimi vom Glen Douglas Lachs

Nussbutter, Avocado & Mirin

24

Rindercarpaccio, klassisch

Rucola, Pinien & alter Balsamico

23

Kreuz Classics**Rinderbugbraten an feiner Schmorsauce**

Bramata und confierte Perlzwiebeln

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

Geschmorte Kalbsbäckle

Jus, sautierter wilder Brokkoli & Süßkartoffelstampf

32

Rack vom iberischen Eichelmastrschwein

lauwarmer Bulgursalat, Brathähnchenfond und schwarze Knoblauchayoli

37

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

Safranrisotto & Kräuteröl

28

Winterkabeljau von den Lofoten (Skrei)

Zweierlei Bohnen und Gulaschsaft

35

Vegi**Safranrisotto**

confierte Honigtomate & Petersilie

20

Gnocchi an Süßkartoffelcrème

karamellisierte Walnüsse, Honigtomate & Persil frit

20

Fettuccine an Trüffelndue

mit Honigtomate, Grana Padano

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
Saint Agur, am Tisch flambiert Birnenchutney, Trauben & Feigen	15
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.