

**Starter****Reichenauer Pflücksalat**

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing | Croûtons | Kresse  
 wahlweise mit Wildfanggarnele  
 mit sautierten Pfifferlingen

8

+3

+7

**Maiscrèmesuppe**

Heidelbeere | Chili-Popcorn  
 wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

**Serbische Bohnensuppe**

Schmand | geräucherter Bauchspeck

9

**Getruffeltes Beef-Tatar vom Weiderind**

Eigelbcrème | Schnittlauch | Crème fraîche

19

**Carpaccio mit frischen Pfifferlingen**

Balsamico | marinierte Wildkräuter | Olivenöl

18

**Hausgebeizter Label-Rouge Lachs**

Sauerrahm | Apfel | Rote Beete | Frisée

19

**Jakobsmuscheln**

Cocos | Kürbis | Aprikose

19

**Kreuz Classics****Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind**

frische Röstzwiebeln | Kalbsjus | Spätzle | Marktgemüse

31

**Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 180g**

Schalottenjus | Gemüsebouquet | Amazeing-Fries

38/42

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak**

Morchelrahm | Erbsen | Butternudeln

35

**Rib-Eye-Steak**

Speckbohnen | Amazeing - Fries

33

**Wagyu A5, Roastbeef, 200g+, Präfektur Miazaki, Japan**

Speckbohnen | Fries

79

**Fisch****Grillierte rote Wildfanggarnelen an Trüffelndue**

Tagliatelle | Grana Padano | Honigtomate

26

**Gegrilltes Zanderfilet**

Perlcouscoussalat | Shitake

27

**Lachsfilettranche vom Lable Rouge Lachs, auf der Haut gebraten**

Nussbutter | Grana Padano - Risotto

29

**Gebratene Rotbarbe**

Linsen-Dal | Gewürzjoghurt

28

**Vegi****Pfifferlingsrisotto**

confierte Honigtomate | Shiso - Kresse

19

**Orientalisches Linsendal**

Gewürzjoghurt | sautierter Pak Choi

18

**Tagliolini an Trüffelndue**

Honigtomate | Grana Padano

21

**Pfifferlinge „à la crème“**

Tagliatelle | confierte Honigtomate | Shiso - Kresse

20

Sebastian Kopitzki & Team



dušanobradovic | steffenkühnle | anncathrinrimmele | solaimanmustafa

**kreuz**

GASTHAUS

Nachspeisen

**Panna Cotta**

Granola | Sorbet

11

**Crème brûlée**

Beeren | Sorbet

11

**Mousse von der Valrhona - Schokolade**

Crumble | Beeren

11

Für Umbuchungen der Beilagen behalten wir uns vor, Ihnen 2,50 € zu berechnen, ebenso für die Nachbestellung unseres hausgebackenen Brotes.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Durch den Zubereitungsprozess auf dem Grill können Kreuzkontaminationen von Fleisch, Fisch und Krustentieren vorkommen. Bitte Informieren Sie unsere Mitarbeiter über etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien, eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen halten wir gerne für Sie bereit. Spuren von Nüssen, Sesam und Gluten sind technisch nicht vermeidbar.

**kreuz**  
GASTHAUS