



Starter

Reichenauer Pflücksalat

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

9,50

+3,50

Tom Ka Ghai

Mango | Chili | Läuche | Shrooms
wahlweise mit Wildfanggarnele

9,90

+3,50

Getrübelttes Beef-Tatar vom Weiderind

Ei | Wildkräuter | Kartoffel

21

Ikarimi Lachs, in leichter Beize mariniert

Sauerrahm | Apfel | Friséespitzen

21

Kreuz Classics

Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind

frische Röstzwiebeln | Kalbsjus | Spätzle | junges Marktgemüse

35

Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 180g

Schalottenjus | Gemüsebouquet | Amazing-Fries

43/51

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

Bohnen | Fries

88

Wiener Schnitzel, in der Pfanne im Butterschmalz souffliert

badischer Kartoffel-Gurkensalat | Kresse | Preiselbeere

36

Gesottener Rindertafelspitz

Bouillongemüse | Kren | Liebstöckel

34

Gaisburger Marsch

Rinderconsommé | vielerlei Einlage | Siedfleisch & Liebstöckel

28

Brasato in feiner Schmorsauce

Bramataschnitte | Romanesco | Honigtomate

29

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet

Wildreis | Shitake | Limette

30

Filettranche vom Label-Rouge Lachs, gebraten

Nussbutter | Grana Padano – Risotto

32

Im Ganzen gebratene Scholle

Baby-Spinat | Pinien | junge Kartoffeln | Weißweinfond

37

Vegi

Gnocchi & Kürbis

Muskatkürbis | Kartoffel | Kerne & steirisches Öl

22

Hausgemachte Pasta

Chicorée | Haselnuss | Peccorino

22

Falafel mit Salat

Hummus | Joghurt | Minze

22

Sebastian Kopitzki & Team

kreuz

GASTHAUS

Nachspeisen

Crème brûlée Beeren Sorbet	12
Tête de Moine von der Girolle Birne Traube Walnuss	13
Mousse von der Valrhona - Schokolade Crumble Beeren	12
Sorbetvariation Eis Beeren	12

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 19 % 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.