

zum KREUZ


Begegnungen von Mensch zu Mensch...

Lieber Gast, erleben Sie
Gastlichkeit mit Herz und Phantasie!

*Ihre Gastgeber
Familie Krenz und Team*

„Land - schafft - Qualität“

das kulinarische Versprechen der  - Hotels & Restaurants

Die  - Küchenchefs legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege der jeweiligen regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der jeweiligen ländlichen Region. Dies gilt insbesondere auch für das Fleisch, welches sie überwiegend aus kontrollierter Aufzucht von heimischen Bauern beziehen.

Alle Gerichte dieser regionalen  - Speisekarte sind garantiert:

- frei von Geschmackverstärkern und Konservierungsstoffen
- ohne die Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- mit Hauptbestandteilen aus der unmittelbaren Region zubereitet
- natürlich lecker...

**Mitglied der
Wirtegemeinschaft**



**Gründungsmitglied der
Ländlich-Hotelkooperation**



**Mitglied der
Naturparkwirte**



Die Speisen servieren wir Ihnen von 12.00 - 14.00 Uhr und von 18.00 - 21.00 Uhr. Dazwischen haben Sie die Möglichkeit nach der reichhaltigen Vesperkarte zu speisen. In den Preisen ist das Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer enthalten.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal sowie unsere separate Auflistung Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aperitif

Sonnenstrahl (alkoholfrei)	€ 4,50
Hauscocktail (alkoholfrei)	€ 5,30
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,00
Glottertäler Rieslingsekt mit Rhabarbersorbet	€ 8,50
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,50

Vorspeisen

		kleine Portion
Löwenzahnsalat in einer Kräuter-Vinaigrette mit gebratenem Speck [2], Bärlauch und Croûtons	€ 11,50	
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 9,80	
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet (Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach) mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Toast	€ 9,80	
Das Feinste von gebratenem, geräuchertem und hausgebeiztem Lachs mit Sahnemeerrettich [2,5] und Kartoffelreibekuchen	€ 18,00	15,30
Lemongras-Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelenschwänzen und Seeteufelmedaillon	€ 17,50	14,90
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und geriebenem Bergkäse	€ 18,50	15,70
Dreierlei vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, Leberparfait, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Hagebuttensauce an Frühlingssalaten in einer Holunderblüten-Vinaigrette	€ 18,50	15,70
Gourmetteller - eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 19,00	

Suppen

Süppchen vom Tage	€ 4,00
Badische Flädlesuppe	€ 4,80
Cremesuppe von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Wachtelessenz mit Morchelklößchen, Pilzen und Belugalinsen	€ 8,50

Unsere Menüempfehlungen

Landidyll-Menü

Schüssel von feinen Frühlingssalaten
in einer Holunderblüten-Vinaigrette mit Melone
und Variation von der Schwarzwaldforelle
(Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach)

* * *

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen
gefüllt mit luftgetrocknetem Alemannenschinken
und Salbei auf Kräuter-Tomatensugo
mit italienischem Pfannengemüse
und Kartoffel-Gnocchi

* * *

Frühlings-Nascherei
mit Crème brûlée, zweierlei Mousse au chocolat,
Krokantparfait und Rhabarbersorbet

* * *

€ 42,00

Als Hauptgang € 21,00

Vegetarisches Menü

Cremesüppchen
vom wilden Bärlauch

* * *

Sonnenblumenkern-Dinkelbratlinge
auf Morchel-Frühlingsgemüseragout
mit Butterkartoffeln

* * *

Mousse von weißer Schokolade
und zweierlei Parfaits
auf Rhabarbergrütze mit Erdbeeren

* * *

€ 30,00

Als Hauptgang € 16,50

Schlemmer-Menü

Bestellung bis 13.30 Uhr und bis 20.30 Uhr

Arrangement von Meeresfrüchten
mit Pesto an Frühlingssalaten
in einer Holunderblüten-Vinaigrette

* * *

Wachtelessenz
mit Morchelklößchen und Belugalinsen

* * *

Rhabarbersorbet
mit Erdbeeren

* * *

Gratiniertes Rindertournedo
mit Honig-Schalottensauce,
Frühlingsgemüse und Pommes Macaire

* * *

Dessertvariation

* * *

€ 60,00

Als Hauptgang € 26,50

Fisch-Menü

Hummersüpple
mit gebratener Riesengarnele

* * *

Variation von dreierlei gebratenen
Süßwasserfischen mit Kapernäpfel-
Lauchzwiebelragout und geschmorten
Kirschtomaten an Spinatrahmnudeln

* * *

Moussevariation von weißer und
brauner Schokolade mit Vanillesauce
und Früchtearrangement

* * *

€ 43,50

Als Hauptgang € 24,50

Frühlingsgerichte

kleine Portion

Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit frischen Pilzen, gebratener Wachtel, gebratenem Rehmedaillon und Wolfsbarschfilet	€ 18,50	
Putengeschnetzeltes in einer Kichererbsen-Currysauce mit gebackener Banane und Gemüsereis	€ 16,50	14,00
Sautierte Kalbsnierenscheiben in einer Dijoner Meaux-Senfsauce mit frischem Blattspinat und Bratkartoffeln	€ 21,50	18,30
Gebratenes Kaninchenrückenfilet auf Frühlingsgemüse-Morchelragout mit Lauchzwiebeln und Butterkartoffeln	€ 25,00	
Sautierte Filetspitzen von Schwein und Rind in einer Morchelrahmsauce mit Spätzle und Frühlingssalaten	€ 25,50	21,70
Kalbsrückensteak mit Pilzen in Sahne, Frühlingsgemüse und Kroketten	€ 28,00	
Gedünstetes norwegisches Lachsmedaillon in Basilikumsauce mit Frühlingsgemüse und Reutemer Bandnudeln	€ 25,50	21,70

Erlesenes für den Feinschmecker

Schweinelendchen mit frischen Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 23,50	20,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse und Kroketten	€ 30,00	25,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse und Kroketten	€ 31,50	
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste am Tisch tranchiert mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 30,00	25,50

Schmeck den Süden - Gerichte

kleine Portion

Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, Frühlingsgemüse und Kroketten	€ 19,50	16,60
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce [2,5], selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat [3]	€ 19,50	16,60
Duett von der Schwarzwaldforelle (Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach) auf Frühlingsrahmgemüse mit Reutemer Bandnudeln	€ 25,00	21,30
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingsalat	€ 23,50	20,00
Gebratenes Rehschnitzel von der Keule mit Wildrahmsauce, sautierten frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingsalat	€ 30,00	25,50
Gebratener Rehrücken mit Wildrahmsauce, sautierten frischen Pilzen, gefülltem Apfel, Frühlingsgemüse und Pommes Macaire	€ 32,50	27,60

Tellergericht mit Bio-Komponenten

Die Bio-Komponente sind mit (Bio) gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Bio-Rumpsteak (*Bio*) von Bioland Metzgerei Mei mit gestoßenem Pfeffer,
Kräuterbutter, Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln € 30,00



Auf dem Teller serviert

		kleine Portion
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	€ 13,50	
Schweinerückensteak Jägerart mit Pilzsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 16,50	14,00
Rinderleberle sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	€ 17,00	
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,00	
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 23,50	20,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 22,50	19,10
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken [2,5,6] und Käse, dazu Pommes frites und bunter Salatteller	€ 24,50	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Süßungsmittel 4) Phosphat
5) Antioxidationsmittel 6) Geschmacksverstärker

Haben Sie ein Fest zu feiern ?

Bei uns sind Sie in den besten Händen.

Wir haben die entsprechenden Menüs und Räumlichkeiten für Sie.

* * * * *

Ihre Tagung / Seminar / Besprechung ?

Fragen Sie nach unseren Seminarunterlagen.

WEINEMPFEHLUNGEN

Weingut Christoph Kunz

Bereich Markgräflerland

2017er Scherzinger Batzenberg

Weißer Burgunder

Kabinett trocken

0,75 l € 25,50

0,25 l € 8,50

Feinfruchtige Aromen nach Birne und Melone. Idealer Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel. (N)

Aus der Kreuzedition

Sonderabfüllung der Roter Bur Winzer, Bereich Breisgau

2017er Glottertäler Roter Bur

Grauer Burgunder

Kabinett trocken

0,75 l € 25,50

0,25 l € 8,50

In der Farbe helles gelb mit grünlichen Reflexen. Im Geruch typische Burgunderaromatik nach frischen, grünen Äpfeln und feiner Grapefruit untermalt mit einem Hauch von Zitrusaromen. Im Geschmack ein harmonisches Säurespiel, jung und fruchtig. (N)

Winzerkeller Hex von Dassenstein

Bereich Ortenau

2016er Alte Rebe

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken (Selection), Goldene Medaille

0,75 l € 29,00

0,25 l € 9,70

In der Farbe dunkles Rot mit Blaureflexen. Vielschichtige Aromatik nach Sauerkirsche, Wildkirsche, Zwetschge, Holunder, auch Mandel und Bitterschokolade. Samtig dicht auf der Zunge, warm und weich. Der Gerbstoff ist deutlich spürbar. (N)

Gerne servieren wir Ihnen unsere Weinempfehlungen auch in 0,1 l