

# 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 Küchentradiation, 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  
Landidyll-Hotelkooperation**



**Mitglied der  
Naturparkwirte**



Die Speisen servieren wir Ihnen von 12.00 - 14.00 Uhr und von 18.00 - 21.00 Uhr (sonntags bis 20.30 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, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€	4,50
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€	5,30
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€	5,00
Glottertäler Rieslingsekt mit Aprikosensorbet und Erdbeeren	€	8,50
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€	8,50

## Vorspeisen

		kleine Portion
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
Honig- und Cantaloupemelone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken und Glottertäler Wildschweinschinken	€	15,00 12,80
Das Feinste von gebratenem, geräuchertem und hausgebeiztem Lachs mit Sahnemeerrettich [2,5] und Kartoffelreibekuchen	€	18,50 15,70
Lemongras-Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelenschwänzen und Seeteufelmedaillon	€	18,00 15,30
Spargelsalat in einer Kräuter-Vinaigrette mit frischer Kresse, hausgebeiztem Lachs und luftgetrocknetem Glottertäler Wildschweinschinken	€	18,00 15,30
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und geriebenem Bergkäse	€	18,50 15,70
Gourmetteller - eine leckere Überraschung aus der Küche	€	19,50

## Suppen

Süppchen vom Tage	€	4,00
Badische Flädlesuppe	€	4,80
Cremesuppe von Weinbergschnecken mit Croûtons	€	7,40
Kraftbrühe vom Schwarzwälder Reh mit Pilzen und Morchelklößchen	€	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, Mousse au chocolat,  
Amaretto-Krokantparfait und Aprikosensorbet

\* \* \*

€ 42,00

Als Hauptgang € 23,00

## Vegetarisches Menü

Frühlingsalate  
in einer Balsamico-Vinaigrette  
mit marinierten Kirschtomaten,  
Büffel-Mozzarella, Basilikum  
und geriebenem Bergkäse

\* \* \*

Sonnenblumenkern-Dinkelbratlinge  
auf Morchel-Frühlingsgemüseragout  
mit Butterkartoffeln

\* \* \*

Mousse von weißer Schokolade  
und zweierlei Parfaits  
auf Aprikosenkompott mit Erdbeeren

\* \* \*

€ 30,00

Als Hauptgang € 16,50

## Schlemmer-Menü

Bestellung bis 13.15 Uhr und bis 20.15 Uhr,  
**sonntags** bis 20.00 Uhr

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

\* \* \*

Spargelcremesuppe

\* \* \*

Aprikosensorbet  
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 Holunderblüten-Vinaigrette mit Spargel, gebratener Wachtel, Kaninchenrückenfilet, Wolfsbarschfilet und luftgetrocknetem Glottertäler Wildschweinschinken	€ 19,00	
Freiämter Putengeschnetzeltes in einer Kichererbsen-Currysauce mit gebackener Banane und Gemüsereis	€ 17,00	14,50
Eingemachtes Kalbfleisch in einer badischen Rieslingsauce mit Spargelstücken, Reutemer Bandnudeln und Frühlingssalaten	€ 23,50	20,00
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	€ 32,50	
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste am Tisch tranchiert mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 32,00	27,20

# Gerichte von badischem Stangenspargel

kleine Portion

Frischer Stangenspargel im Kräuter-Pfannkühle mit Sauce Hollandaise und luftgetrocknetem Alemannenschinken [2] (Tellergericht)	€ 28,50	
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete und gemischtem Schinken [2,5,6]	€ 32,00	27,20
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete und paniertem Putenschnitzel	€ 33,00	28,10
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete und Kalbsrückensteak	€ 35,00	29,80

## Schmeck den Süden - Gerichte

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	€ 26,00	22,10
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingsalat	€ 23,50	20,00
Gebratenes Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, sautierten frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingsalaten	€ 30,00	25,50
Gebratener Rehrücken mit Wachholderrahmsauce, sautierten frischen Pilzen, Preiselbeerapfel, 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 Dasenstein

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