

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
Ländlich-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 Sorbet vom neuen Glottertäler Spätburgunder	€	8,50
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€	8,50

Vorspeisen

		kleine Portion
Feldsalat in einer Kräuter-Vinaigrette mit Speck und Croûtons	€	9,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€	9,90
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet (Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach) mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Toast	€	9,90
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
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und geriebenem Bergkäse	€	18,50 15,70
Dreierlei vom Reh mit Leberparfait, Terrine und gebratenem Medaillon mit frischen Waldpilzen und Glottertäler Weingelee an Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€	18,50
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
Kürbis-Tomatensuppe mit gebratener Riesengarnele und mediterranen Kräutern	€	7,50

Unsere Menüempfehlungen

Landidyll-Menü

Schüssel von feinen herbstlichen Blattsalaten
in einer Himbeer-Vinaigrette mit Melone
und Variation von der Schwarzwaldforelle
(Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach)

* * *

Steak vom Hirschbäckle
mit frischen Waldpilzen in Sahne,
Preiselbeer-Kürbiskompott, Rahmwirsing
und Krokette

* * *

Herbst-Nascherei
mit Crème brûlée, Kürbis-Panna cotta,
Walnussparfait und Sorbet von der

Glottertäler Quitte

* * *

€ 42,00

Als Hauptgang € 23,00

Vegetarisches Menü

Herbstlicher Salat
in einer Walnuss-Vinaigrette
auf Rote-Bete-Carpaccio
mit frisch geriebenem Meerrettich
und gratiniertem Ziegenkäse

* * *

Gebratener Muskatkürbis
und Halloumi (Zyprischer Grillkäse)
auf Auberginen-Zucchini-Grillout
mit Rosmarinkartoffeln

(vegan möglich)

* * *

Mousse von weißer Schokolade
und zweierlei Parfaits
auf Zwetschgengrütze

* * *

€ 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
an herbstlichen Salaten
in einer Himbeer-Vinaigrette

* * *

Wachtelessenz
mit Waldpilzen und Klößchen

* * *

Sorbet
von der Glottertäler Quitte

* * *

Gratiniertes Rindertournedo
mit Honig-Schalottensauce,
herbstlichem Gemüse und Krokette

* * *

Dessertvariation

* * *

€ 60,00

Als Hauptgang € 26,50

Fisch-Menü

Hummercremesuppe
mit gebratener Riesengarnele

* * *

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

* * *

Frische Glockenfeigen
im Orangen-Rotweinsud eingelegt
mit Himbeersauce
und zweierlei Parfaits

* * *

€ 43,50

Als Hauptgang € 24,50

Herbstgerichte

kleine Portion

Sesam-Riesengarnelen und Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten auf Muskatkürbis-Zucchini carpaccio in Ingwer-Koriander-Vinaigrette	€ 19,00	
Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit frischen Waldpilzen, gebratener Wachtel, Rehmedaillon und Wolfsbarschfilet	€ 19,00	
Freiämter Putengeschnetzeltes in einer Kichererbsen-Currysauce mit gebackener Banane und Gemüsereis	€ 17,50	14,90
Sautierte Filetspitzen von Schwein und Rind in einer Waldpilzrahmsauce mit Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 25,50	21,70
Kalbsrückensteak mit frischen Waldpilzen in Sahne, herbstlichem Gemüse und Krokette	€ 28,00	
Gedünstetes norwegisches Lachsmedaillon in Basilikumsauce mit Saison Gemüse 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, herbstlichem Gemüse und Krokette	€ 30,00	25,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, herbstlichem Gemüse und Krokette	€ 33,00	
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste am Tisch tranchiert mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 32,50	27,60

Schmeck den Süden - Gerichte

		kleine Portion
Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, herbstlichem Gemüse 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) mit Rieslingsauce, herbstlichem Gemüse und Reutemer Bandnudeln	€ 26,00	22,10
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörstetter Feldsalat	€ 23,50	20,00
Gebratenes Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, sautierten frischen Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörstetter Feldsalat	€ 30,00	25,50
Gebratener Rehrücken mit Wachholderrahmsauce, sautierten frischen Waldpilzen, Preiselbeerapfel, herbstlichem Gemüse und Kroketten	€ 33,50	28,50

Tellergericht mit Bio-Komponenten

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

Schwarzwälder Bio-Rumpsteak (*Bio*) von Bioland Metzgerei Mei
mit gestoßenem Pfeffer, Kräuterbutter, herbstlichem Gemüse 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

2018er Markgräfler

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

2018er 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

2017er 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