

Liebe Gäste,

durch die Wahl eines einheitlichen Menüs ermöglichen Sie uns einen harmonischen und reibungslosen Service.

Vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin zur Menüabsprache und teilen Sie uns bitte spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass den Menüwunsch und die genaue Personenzahl mit.

Um Ihr Menü nach individuellen Wünschen zusammenzustellen, können die Gerichte und Beilagen beliebig ausgetauscht werden.

Wie wär's mit ...

Aperitifauswahl	pro Person	€ 12,50
Rieslingsekt brut *Hausmarke*	0,75 l	€ 33,00

....dazu

Hausgemachter Flammkuchen	pro Person	€ 4,20
Leckere Canapés	pro Stück	€ 4,80

Menüs mit badischem Charakter

pro Person €

Menü 1

Nudelsuppe mit Schnittlauch	5,70
Gesotenes Rindfleisch vom Bugblatt mit selbst eingekochten Preiselbeeren, Meerrettichsauce [2,5], Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat [3]	25,00
Kartäuserkloß in Zimtzucker gewendet mit Birne, Weinschaumsauce und Vanilleeiskrem	12,50

Menü 2

Badische Festtagssuppe mit Nudeln, Flädle und Grießnocke	6,90
Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, Saisongemüse, badischen Knöpfle und Kartoffelkroketten	26,50
Obstgrütze nach Saison mit hausgemachtem Parfait und Mousse von weißer Schokolade	11,50

Menü 3

Riebelesuppe mit Schnittlauch	6,50
Blattsalate in einer Walnuss-Vinaigrette mit gebratenen frischen Pilzen	11,50
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Reutemer Bandnudeln und Kartoffelklößen	31,50
Kirschwasserbömble mit Früchten garniert	10,90

Menü 4

Rinder-Kraftbrühe mit Flädle	5,50
Schwarzwälder Kalbsvögele mit Schinken und Ei gefüllt, Pilzrahmsauce, frischem Gemüse nach Wahl, badischen Knöpfle und Kartoffelkroketten	32,50
Warmer Blätterteig-Apfelstrudel mit Zimtsauce und Vanilleeiskrem	11,50



Wir empfehlen.....

Menü 5

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kracherle und kross gebratenem Speck [2]	6,90
Bunter Salatteller vom Markt	6,00
Duett von geschmorten Rindertafel spitze und Ochsenbäckle (Kinnbäckle) mit Rotweinsauce, Saisongemüse, Reutemer Bandnu deln und Kartoffelkroketten	34,50
Parfait von Nussallerlei mit heißen Schattenmorellen	10,50

Menü 6

Cremesuppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern	8,50
Blattsalate in einer Kräuter-Vinaigrette	6,00
Gefüllte Rinderroulade *bürgerliche Art* mit Gemüsebouquet, Kartoffelpüree und badischen Knöpfle (Gericht ab 15 Personen möglich)	32,50
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren, Himbeergeist und Sahne	9,90

Menü 7

Pariser Kraftbrühe mit Gemüsefäden und Eierstich	7,90
Glacierte Kalbshüftle mit Bratensauce, frischen sautierten Champignons, Blumenkohl polnisch, Karotten, Brokkoli, Spätzle und Kartoffelkroketten	32,50
Hausbecher Frischer Obstsalat, Vanilleeiscreme, Grand Marnier und Sahne	11,50

Menü 8

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ricottaklößchen	8,30
Schweinefilet am Stück gebraten, Saisongemüse mit Pilzen in Sahne, Spätzle und Kartoffelkroketten	30,50
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser	9,80

Menü 9

Honigmelone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken[2]	15,50
Rinder-Kraftbrühe mit gefüllten Flädle und Gemüsefäden	7,50
Schwarzwälder Lammragout mit mediterranen Kräutern, Saisongemüse und Bratkartoffeln	32,00
Eierlikör-Pralineneisbombe	12,50

Menü 10

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern	6,90
Gefülltes Pouladenbrüstchen auf Lauch in Sahne mit frischen sautierten Pilzen, Gemüse nach Wahl, Semmelklößen und Kartoffelkroketten	32,50
Orangensalat mit Cointreau und Walnusseiscreme	11,50

Menü 11

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Stangen-Weißbrot	11,50
Badische Lauchtorte	5,80
Gebratene Kalbshinterhaxe mit frischen sautierten Pilzen, Gemüse nach Wahl, Kartoffelkroketten und Spätzle	34,50
Parfaitvariation mit zweierlei Saucen und frischen Früchten garniert	11,50

Menü 12

Vitello tonnato und Rucola in Balsamico-Vinaigrette mit gehobeltem Grana Padano	18,00
Roastbeef -rosa gebraten- mit Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Gemüse nach Wahl, badischen Knöpfle und Pommes gratin	33,00
Variation von Limonen-Joghurtterrine und Sorbet an Fruchtsaucenspiegel (Dessert ab 10 Personen möglich)	12,50

Menü 13

Variation von gebratenem, geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Meerrettichsauce [2,5] und Stangen-Weißbrot	21,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestange	10,50
Wildschweinrückensteak mit Wildrahmsauce, frischen sautierten Pilzen, gefüllter Birne, selbst eingekochten Preiselbeeren, Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Speckknödel	34,50
Grand Marnier-Eissoufflée	12,00

Menü 14

Grönland-Shrimpssalat [2,6] in Limettensauce angemacht mit frischen Früchten und Stangen-Weißbrot	23,00
Wildkraftbrühe mit Morchelklößchen	10,50
Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce, Saisongemüse, badischen Knöpfle und Kartoffelkroketten	37,00
Waldhonigparfait mit eingelegten Feigen (saisonbedingt) und Himbeermark	13,50

Menü 15

Vorspeisenteller [2,5] mit Butter und Stangen-Weißbrot	23,00
Tomatenessenz Méditerranée	10,50
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Portweinsauce, Mangokompott, frischem Gemüse nach Wahl, Pommes gratin und Spätzle	34,50
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Vanillesauce und Früchtegarnitur	11,40

Menü 16

Steinpilzcremesuppe	9,50
Seezungenschleife gefüllt mit Lachsmus, Basilikumsauce und Perlgraupenrisotto	26,50
Tournedos von Kalb und Rind mit Sauce Béarnaise, Rotweinsauce, Rotweinbutter, Gemüsebouquet, Spätzle und Pommes gratin	37,50
Palette von Sorbets mit Saisonfrüchten garniert	12,50

Menü 17

Wildarrangement mit Terrine, gebratenem Reh, luftgetrocknetem Schinken und gebratenen Pilzen an Salatbouquet	21,50
Badisches Weinbergschneckensüpple mit Kracherle	8,90
Gefülltes Kalbsröllchen vom Hüftle in Morchelrahmsauce mit Gemüse nach Wahl, Spätzle und Kartoffelkroketten	35,50
Grießflammeri und Zimtparfait auf saisonalem Früchteragout	12,00

Menü 18

Auswahl von Blattsalaten in einer Sherry-Vinaigrette mit gebratener Barbarie-Entenbrust, Mangokompott, rosa Pfeffer und Cassissauce	21,00
Gedünstetes Regenbogen-Forellenfilet (Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach) an Rieslingsauce mit Reutemer Bandnudeln (Zwischengang)	22,50
Sorbet der Jahreszeit mit Rieslingsekt	9,20
Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	39,50
Dessertvariation	13,50

Menü 19

Hummercremesuppe	11,50
Zanderklößchen und gebratene Riesengarnele auf Dillsauce mit Reutemer Bandnudeln (Zwischengang)	23,50
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Madeirasauce, Champignonkopf, Gemüsebouquet und Pommes Macaire (Gericht ab 10 Personen möglich)	34,00
Carpaccio von der Babybananas mit Lemongras aromatisiert, zweierlei Sorbets	13,00

Menü 20

Gebratene Wachtel an Salat von marinierten Linsen	23,00
Rosa gebratener Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit Pilzen in Sahne, gefüllter Birne, Preiselbeeren, Saisongemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten	39,50
Pfannküchle (Crêpe) gefüllt mit Zimtkirschen dazu zweierlei Parfaits	13,50

Menü 21

Panaché von Saison-Salaten in einer Kräuter-Limettenvinaigrette mit Sprossen, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Sesam-Scampis und Edelfischterrine	23,50
Wachtelessenz mit feinen Klößchen und Aromaten	10,50
Seeteufelmedaillon auf Tomaten-Zucchiniragout mit Spaghetti (Zwischengang)	24,50
Rehschnitzel von der Keule mit Wacholderrahmsauce, frischen sautierten Pilzen, gefüllter Birne, Spätzle und Kartoffelkroketten	36,00
Tiramisu und Amaretto-Krokantparfait mit Orangensalat (Dessert ab 10 Personen möglich)	14,50

Zur späteren Stunde

Käseauswahl vom Brett

€ 15,00 pro Person

Oder lieber etwas saisonales, vegetarisches oder veganes?

z.B. **Im Frühjahr** frischer Opfinger Stangenspargel,
Erdbeer-Variation....

Im Sommer frische Pfifferlinge, frische Beeren...

Im Herbst Vörstetter Feldsalat in einer Kräuter-Vinaigrette
mit Speck und Kracherle....

Im Winter Freiämter Freilandgans mit Maronen,
verschiedene Wildgerichte...

Entnehmen Sie unsere saisonalen, vegetarischen
oder veganen Gerichte unserer Stammkarte oder
sprechen Sie uns direkt an.

Wissenswertes

Kaffeeservice

Wir servieren von der Firma Tee-Peter in Freiburg
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato,
Milchkaffee, heiße Schokolade
und offenen Tee aus unserer Teekarte
sowie Sahne zum Kuchen
pro Person € 15,00 (Kind € 5,50)



Kuchen

Gerne dürfen Sie auch Ihre
selbst gemachten Leckereien mitbringen
dies ist an den Kaffeeservice gebunden.
Der Kuchen wird separat berechnet.

*Ihr Raum steht Ihnen am Festtag
bis 16.30 Uhr zur Verfügung.*

Dekoration

ist für uns kein Fremdwort
sondern eine Selbstverständlichkeit!



Wenn Sie eine besondere Blumendekoration wünschen,
bestellen wir diese für Sie
bei den Floristen Andreas und Elke Rombach.

Landidyll Hotel zum Kreuz 79286 Glottertal
Tel. 07684-206 mail@zum-kreuz.com www.zum-kreuz.de

Menükarten

Auf Wunsch schreiben wir Ihre Menükarten.
Sonderformate oder spezielles Papier werden
nach Aufwand berechnet.

Januar 2025

Sämtliche früheren Menüvorschläge verlieren hiermit
ihre Gültigkeit.

Die Preise beinhalten die am Veranstaltungstag gültige USt.

Für Ihre persönlichen Notizen:

Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Anlass:

Aperitif:

Getränke/Wein:

Menü:

Blumen/Dekoration:

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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