

Unsere Gerichte zum Abholen

Bitte Vorbestellung unter 0781-42612
oder per Mail: info@schwarzwaldgasthof-kreuz.de

Freitag & Samstag

16:30 – 19:30 Uhr

Donnerstag 11:30–13:30 Uhr

zusätzlich Mittagstisch

Sonntag 11:30 – 14:00 Uhr

& 16:30 – 19:30 Uhr

Spargel-Special *nur solange der Vorrat reicht*

Frischer Spargel aus der Ortenau

- **Spargelmenü für Zwei** (1,3,7,b,n) **53,00€**
2x Spargelcremesüppchen, 2x Portion Spargel mit gemischtem Schinken, Flädle, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
dazu eine Flasche Grauburgunder Kabinett trocken 0,5l vom Weingut Schwörer
- **Salat vom Spargel** in einer Kräutervinaigrette (3) **8,50€**
und rohem Schinken (b,n)
- **Unser Feinschmeckeromlett** (1,3,7,b,n) **14,50€**
Flädle gefüllt mit gekochtem Schinken und Spargel dazu Sauce Hollandaise
- **Portion Spargel mit Sauce Hollandaise** (1,3,7) **16,50€**
wahlweise dazu zwei dünne Flädle *oder* neue Kartoffeln
zusätzlich:
 - eine gemischte Schinkenplatte (b,n) **4,50€**
 - ein paniertes Schweineschnitzel (1,3,6,11) **6,00€**
 - ein paniertes Kalbsschnitzel (1,3,6,11) **9,00€**

für die kleinen Gäste

- **Pinocchio** (1,3,6,11) Schweineschnitzel paniert mit Beilage nach Wahl **5,50€**
- **Winnie Pooh** (1,3,7) Hähnchenschnitzel natur in Rahmsauce mit Beilage **5,50€**
- **Schneewittchen** (1,3,7) hausgemachte Spätzle in Rahmsauce **3,50€**

Suppen und Salat

Spargel-Cremesüppchen (7)	4,50€	kleiner gemischter
Bärlauch-Cremesüppchen (7)	4,50€	Salat (9,10) 4,00€
Kraftbrühe mit Markklößchen (9,1,3)	4,50€	

Unsere beliebten Klassiker

Paniertes Schnitzel (1,3,6,11) mit Gemüse, Beilage und Soße nach Wahl	
wahlweise vom Schwein	13,50€
vom Kalb	17,50€

Cordon bleu „Elsässer Art“ (1,3,6,1,b,n,(7 laktosefrei)) gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder-Schinken (b,n) dazu Gemüse, Beilage und Soße nach Wahl	
wahlweise vom Schwein	18,00€
vom Kalb	22,00€

Kreuz-Burger (1,3,7, (Spuren 6,11) 10) mit einer Beilage nach Wahl	14,00€
Burger aus Rinderhackfleisch mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln mit Schwarzwälder Schinken <i>kross gebraten</i> (b,n) und /oder Gouda (7 laktosefrei)	

Hähnchenbrustfilet (7) an Rahmsoße mit Gemüse und Beilage	17,50€
--	--------

Ochsenbäckle geschmort in Rotwein mit Rotkraut und Spätzle (1,3)	20,00€
---	--------

Bärlauch-Geschnetzeltes mit Gemüse und Spätzle (1,3,7)	
vom Schwein	17,50€
vom Kalb	21,50€

Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen in Kräuterrahm (1,3,7)	15,00€
---	--------

Pasta in Bärlauchpesto (1,3,7) mit Kirschtomaten und Parmesan	11,50€
zusätzlich mit Garnelen (2)	17,00€

Beilagen zur Wahl

hausgemachte Spätzle (1,3)	Kartoffel-Wedges
hausgemachte Krokette (1,3,6,11)	Pommes frites

Kleine Dessert

solange der Vorrat reicht

Mousse au Chocolat (7) mit Erdbeeren vom Obsthof Spinner	5,00€
Pannacotta von der Tonkabohne (7) mit Erdbeeren	5,00€

1	Glutenhaltiges Getreide	5	Erdnüsse	9	Sellerie	B	mit Konservierungsstoffen
2	Krebstiere	6	Sojabohnen	10	Senf	C	mit Antioxidationsmittel
3	Eier	7	Milch	11	Sesamsamen	D	mit Geschmacksverstärker
4	Fische	8	Schalenfrüchte (Nüsse)	12	Schwefeldioxid und Sulphite	G	mit Phosphat
						H	mit Stabilisatoren
						N	mit Süßungsmittel