Gasthaus Kreuz

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!!

Wir möchten Sie zuerst mit einem kleinen Gruß aus unserer Küche willkommen heißen.

Unsere Produkte sind regional und werden für Sie frisch zubereitet, wodurch es zu einer kleinen Wartezeit kommen kann.

Kleinigkeiten vorab

Hausgemachte Limonade ‘Melli‘
mit Zitrone, Limette und Minze
0,5l 4,10€

Hausgemachte Limonade ‘Paul‘
mit Holunderblüten und Limette
0,5l 4,10€

Lillet Vive
der erfrischende Aperitif mit Limette und Minze
5,50€

Lillet Wild Berry
der fruchtige Aperitif mit Himbeeren
5,50€

Die Klassiker
Aperol Spritz 5,50€

Hugo 5,50€
Sekt mit Holunderblütensirup

Brauwerk B Lager hell
(naturtrüb) 5,0%Vol 0,33l 3,40€
ein untergäriges, unfiltriertes Lagerpils,
welches extra lange gelagert wird

Besser feiern und Sekt trinken,
als Abwarten und Tee trinken

Leckere Suppen und Vorspeisen

Kraftbrühe mit Markklößchen *(9,1a,3)*
mit Flädle *(9,1a,3,7)*
mit Suppennudeln *(9,1a,3)*

Vorspeise **5,00€**

Waldpilz-Cremesüppchen *(7)*
Vorspeise **5,80€**

handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Weiderind
mit Ebersweirer Wachtelei dazu Baguette
3,10 (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)
Vorspeise **13,50€**
Hauptspeise **19,50€**

Ziegenkäse „gratiniert“
mit Tomaten & Gemüsewürfeln gratiniert
an hausgemachtem Kräuteröl dazu Baguette
(b (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)
Vorspeise **10,50€**
Hauptspeise **14,50€**

Garnelen knusprig paniert an Glasnudelsalat
dazu ein Mango-Chili-Chutney dazu Baguette
(1a,1b,2,3,6,11,b,n, ((Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)
Vorspeise **10,50€**
Hauptspeise **14,50€**

Frische Salate

Kleiner gemischter Salat *(9,10)*
4,00€

Ortenauer Feldsalat
mit Kartoffeldressing *(9,10)* **und Speckkracherle** *(1,a,1b,b,n)*
kleine Portion **7,60€**
große Portion **11,60€**

Unsere Salatschüssel *(9,10)* **17,00€**

Bunte Salate der Saison
wahlweise mit

- Rindersteakstreifen und Ziegenkäse *(b)*
- gebratene Riesengarnelen *(2)*
- gebratene Steinpilze

dazu servieren wir Ihnen Baguette
(Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)

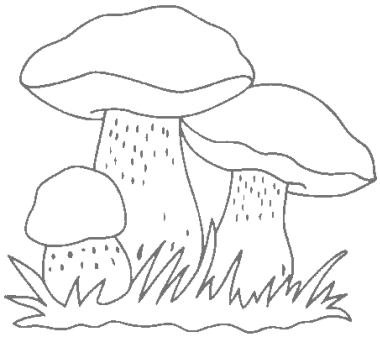
jede weitere Zutat 4,00€ extra

Unsere Weinempfehlung

2021er Klingelberger Riesling vom Plauelrain Kabinett trocken

Ein feiner, filigraner und sehr eleganter Riesling von heller, strohgelber Farbe.
In der Nase reifer Pfirsich und Anklänge von Ananas verleihen ihm
eine belebend saftige Frische. Am Gaumen feinbeerig, mit schöner Säurestruktur.

Winzergenossenschaft Durbach 0,25l 7,00€
Flaschenwein 0,75l 21,00€



Waldpilz-Special

Waldpilze werden wöchentlich frisch aus
Bozen/Südtirol geliefert
nur solange Vorrat reicht

Frische Steinpilze in einer Kräuterrahmsoße *(7)* **19,20€**

wahlweise mit hausgemachten Spätzle *(1a,3)*
dünne Bandnudeln *(1a,3)*
hausgemachter Weckknödel *(1a,3,7)*

Hausgemachte Maultaschen *(1a,3,7)* **17,80€**
gefüllt mit Waldpilzen in Kräuterrahm dazu saisonales Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet mit Steinpilzrahm *(7)* **22,80€**
mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle

zusätzlich zu unseren Fleischgerichten
frische Steinpilze gebraten / in Kräuterrahm *(7)* **+9,50€**

Königin der Kochrezepte
ist die Phantasie

Unsere Kreuz-Burger

Burger aus Rinderhackfleisch
(1a,3,7, (Spuren 6,11) 10)

belegt mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln
dazu eine Beilage nach Wahl mit Hausdip *(9,n)*

wahlweise mit
und / oder

* Schwarzwälder Schinken – kross gebraten *(b,n)*
* Gouda *(7 laktosefrei)* überbacken

Kreuz-Burger *original* **16,50€**

Kreuz- Burger *surf' n 'turf* **20,80€**
mit zusätzlich angebratenen Riesengarnelen *(2)*

Kreuz-Burger *Chef-Special* **18,50€**
mit zusätzlichem Spiegelei *(3)*

Kreuz-Burger *veggi* *(1a,3,7,9 (Spuren 6,11)* **14,50€**
Burger aus Quinoa und Gemüse überbacken mit Gouda *(7 laktosefrei)*
belegt mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln
dazu eine Beilage nach Wahl mit Hausdip *(9,n)*

wählen Sie eine Beilage dazu aus

hausgemachte Kroketten *(1a,1b,3,6,11)*
knusprige Pommes frites
Wedges von der Annabelle-Kartoffel

jede weitere Beilage extra **3,50€**
Portion Soße extra **1,50€**

Unsere Klassiker

Panierte Schnitzel *(1a,1b,3,6,11)* mit einer Beilage nach Wahl

wahlweise **vom Schwein** **16,00€**

vom Kalb **21,00€**

Cordon bleu „Elsässer Art“ *(1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei))* mit einer Beilage

gefüllt mit Münsterkäse *(laktosefrei)* und Schwarzwälder-Schinken *(b,n)*

wahlweise **vom Schwein** **20,80€**

vom Kalb **24,80€**

Pasta in Kräuter-Pesto *aus dem eigenen Hochbeet* *(1a,3,7)* **13,00€**

mit Kirschtomaten und Parmesan

zusätzlich mit Garnelen *(2)* **19,90€**

Hähnchenbrustfilet **19,50€**

an Rahmsoße *(7)* mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage

Rumpsteak vom deutschen Simmentaler-Weiderind **27,80€**

mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl

wählen Sie dazu eine Soße

- hausgemachte Kräuterbutter *(7)*
- verfeinert mit einer Cognacrahmsoße *(7)*
- verfeinert mit einer Pfefferrahmsoße *(7)*

zusätzlich

frische Steinpilze gebraten / in Kräuterrahm *(7)* **+9,50€**

wählen Sie eine Beilage dazu aus

hausgemachte Kroketten *(1a,1b,3,6,11)*

knusprige Pommes frites

Wedges von der Annabelle-Kartoffel

hausgemachte Spätzle *(1a,3)*

jede weitere Beilage extra **3,50€**

Portion Soße extra **1,50€**

Wild-Special

vom Ortenauer Reh *(nur solange Vorrat reicht)*

Rehgulasch **21,00€**

mit Preiselbeerbirne und Rotkraut dazu hausgemachte Spätzle *(1a,3)*

Rehnüsschen **25,50€**

mit Preiselbeerbirne und Rotkraut dazu hausgemachte Kroketten *(1a,1b,3,6,11)*

Das Rehnüsschen ist das beste Edelteil aus der zerlegten Rehkeule

Unsere Weinempfehlung *weitere Rotweine finden Sie in unserer Weinkarte*

der wilde Rotwein – perfekt zum wilden Fleisch

2019er Spätburgunder Rotwein vom Kochberg QbA trocken
Winzergenossenschaft Durbach 0,25l 7,00€
Flaschenwein 0,75l 21,00€

2020er Spätburgunder Rotwein Gutswein Kabinett trocken
Schwarzwald.Wein.Gut Andreas Männle 0,25l 8,50€
Flaschenwein 0,75l 25,50€

2020er Spätburgunder Rotwein vom Kochberg QbA trocken
Weingut Schwörer Durbach Flaschenwein 0,5l 14,50€

2020er Spätburgunder Rotwein vom Bienengarten QbA halbtrocken
Schwarzwald.Wein.Gut Andreas Männle Flaschenwein 0,5l 14,50€

2018er Spätburgunder Rotwein vom Kochberg Spätlese feinherb *oder* trocken
Weingut Heinrich Männle Durbach Flaschenwein 0,75l 31,50€

Vesper

Wurstsalat *(9,10,b,c,d,g,n)* dazu Bauernbrot *(1a (Spuren 7,9,11)* **9,80€**

Straßburger Wurstsalat *(7,9,10,b,c,d,g,n)* **9,80€**
mit Käsestreifen reich garniert dazu Bauernbrot *(1a (Spuren 7,9,11)*

Panierte Schnitzel *(1a,1b,3,6,11)* dazu Bauernbrot *(1a (Spuren 7,9,11)*
wahlweise **vom Schwein** **13,00€**
vom Kalb **18,00€**

Cordon bleu „Elsässer Art“ *(1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei))*
gefüllt mit Münsterkäse *(laktosefrei)* und Schwarzwälder-Schinken *(b,n)*
dazu Bauernbrot*(1a (Spuren 7,9,11)*
wahlweise **vom Schwein** **17,80€**
vom Kalb **21,80€**

Rumpsteak vom deutschen Simmentaler-Weiderind
mit Kräuterbutter und Bauernbrot*(1a (Spuren 7,9,11)* **23,00€**

Portion Soße extra **1,50€**

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