

# GASTHAUS KREUZ

*Eine gute Küche*  
ist das Fundament allen Glücks.  
Georges Auguste Escoffier

**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

Erfrischender Start



**Hausgemachte Limonaden 0,5l 4,10€**

**'Melli'** mit Zitrone, Limette und Minze

**'Paul'** mit Holunderblüten und Limette

**Aperol Spritz 5,50€**

**Brauwerk B Lager hell**

(naturtrüb) 5,0%Vol 0,33l 3,40€

**Hugo 5,50€**

*Lillet Wild Berry* **5,50€**

der fruchtige Aperitif mit Himbeeren

*Lillet Vive* **5,50€**

der erfrischende Aperitif mit Limette und Minze

*Besser feiern und Sekt trinken,  
als Abwarten und Tee trinken*

# Leckere Suppen und Vorspeisen

**Kraftbrühe mit Markklößchen** *(9,1a,3)*  
*oder mit Flädle* *(9,1a,3,7)* Vorspeise **5,50€**

**Bärlauch-Cremesuppe** *(7)*  
Vorspeise **5,80€**

**Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Weiderind**  
mit Ebersweierer 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€**

# Frísche Salate

Kleiner gemischter Salat *(9,10)* 5,00€

Unsere Salatschüssel *(9,10)* 17,80€

Bunte Salate der Saison

wahlweise mit

\* Rindersteakstreifen und Ziegenkäse *(b)*

oder \* gebratene Riesengarnelen *(2)*

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

jede weitere Zutat 4,00€ extra

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 \* Schwarzwälder Schinken – kross gebraten *(b,n)*

und / oder \* 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

belegt mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln

dazu eine Beilage nach Wahl mit Hausdip *(9,n)*

**wählen Sie eine Beilage dazu aus**

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

knusprige Pommes frites

Wedges von der Annabelle-Kartoffel

jede weitere

Beilage extra **4,00€**

# Unsere Klassiker

## **Panierte Schnitzel** *(1a,1b,3,6,11)*

mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

wahlweise	<b>vom Schwein</b>	<b>16,50€</b>
	<b>vom Kalb</b>	<b>21,50€</b>

## **Gordon bleu „Elsässer Art“** *(1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei))*

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

mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

wahlweise	<b>vom Schwein</b>	<b>21,30€</b>
	<b>vom Kalb</b>	<b>25,30€</b>

**Kalbsrückensteak** vom deutschen Milchkalb **32,50€**

oder

**Rumpsteak** vom deutschen Simmentaler-Weiderind **28,50€**

jeweils

mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

wählen Sie dazu eine Soße

- hausgemachte Kräuterbutter *(7)*
- verfeinert mit einer Cognacrahmsoße *(7)*
- verfeinert mit einer Pfefferrahmsoße *(7)*
- unter der Bärlauchkruste *(1a,1b,3)*

**wählen Sie eine Beilage dazu aus**

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

Wedges von der Annabelle-Kartoffel jede weitere

knusprige Pommes frites Beilage extra **4,00€**

hausgemachte Spätzle *(1a,3)* Portion Soße extra **1,50€**

# und Leckereien...

**Ochsenbäckle** **22,00€**

*geschmort in Durbacher Spätburgunder*

an saisonalem Gemüse dazu Spätzle *(1a,3)*

**Kalbsklößchen an Bärlauchrahm** **20,50€**

an saisonalem Gemüse dazu Spätzle *(1a,3,7)*

**Hähnchenbrustfilet an Rahmsoße** *(7)* **20,50€**

mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

## Unsere Weinempfehlung

2021er Weißburgunder vom Plaelrain QbA trocken

Durbacher Winzer 0,25l 6,50€

Flaschenwein 0,75l **19,50€**

# und super lecker – ohne Fleisch

**Pasta in Bärlauch-Pesto** 15,00€

mit Kirschtomaten und frischem Parmesan (1a,3,7)

zusätzlich mit Garnelen (2) 21,80€

**Hausgemachte Gemüse-Maultaschen** 15,50€

an feiner Bärlauch-Soße dazu saisonales Gemüse (1a,3,7)

**Bärlauch-Risotto** 15,00€

verfeinert mit Parmesan dazu saisonales Gemüse (7)

*(auch vegan möglich)*

zusätzlich mit Garnelen (2) 21,80€

## Unsere Weinempfehlung

2021er Chardonnay vom Plaelrain QbA trocken

Durbacher Winzer 0,25l 7,00€

Flaschenwein 0,75l 21,00€



# Vesper

**Wurstsalat** (9,10,b,c,d,g,n) dazu Bauernbrot (1a (7,9,11)) **10,50€**

**Straßburger Wurstsalat** (7,9,10,b,c,d,g,n) **10,50€**  
mit Käsestreifen reich garniert dazu Bauernbrot (1a (7,9,11))

**Panierte Schnitzel** (1a,1b,3,6,11) dazu Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11))  
wahlweise vom Schwein **13,50€**  
vom Kalb **18,50€**

**Cordon bleu „Elsässer Art“** (1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei))  
gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder-Schinken (b,n)  
dazu Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11))  
wahlweise vom Schwein **18,30€**  
vom Kalb **22,30€**

**Rumpsteak** vom deutschen Simmentaler-Weiderind  
mit Kräuterbutter und Bauernbrot (1a (Spuren 7,9,11)) **24,50€**

Portion Soße extra **1,50€**

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

# Süßes zum Abschluss

**Mousse au Chocolat** <sup>(7)</sup> **7,20€**  
von der Vollmilchschokolade

**Kleines Crème brûlée** <sup>(3,7)</sup> **7,20€**  
mit Himbeer-Sorbet

**Beerentraum** **5,60€**  
Cassis-Sorbet mit einem Heidelbeerbrand

**Beschwipste Birne** **5,60€**  
Williams-Sorbet mit einem Williamsbrand

**Ebersweierer-Duo** **7,20€**  
Pannacotta <sup>(7)</sup> mit einer Tasse Espresso <sup>(g)</sup>

**Unser Dessert – Duo** **4,50€**  
Kugel Vanilleeis <sup>(7)</sup> mit einer Tasse Espresso <sup>(g)</sup>

**Dessertvariation Kreuz** <sup>(3,7)</sup>  
Ein Streifzug durch unsere Dessertküche  
für eine Person **11,50€**  
für zwei Personen **15,50€**

*Allem kann man widerstehen,  
nur der Versuchung nicht.  
Oscar Wilde*

weitere Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte