

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



Hausgemachte Limonaden 0,5l 4,50€

'Melli' mit Zitrone, Limette und Minze

'Paul' mit Holunderblüten und Limette

Aperol Spritz 6,00€

Hugo 6,00€

Lillet Wild Berry 6,00€

der fruchtige Aperitif mit Himbeeren

Lillet Vive 6,00€

der erfrischende Aperitif mit Limette und Minze



Aus der Ortenau - für die Ortenau
Natürlich. Frisch. Heimat.

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

Brauwerk B Lager hell

naturtrüb 5,0%Vol 0,33l 3,60€

Brauwerk B free alkoholfrei

naturtrüb <0,5%Vol 0,33l 3,60€

Brauwerk Pale Ale – Black Forest Style

5,0%Vol 0,33l 4,20€

saisonal **Brauwerk Herbstgold**

5,8%Vol 0,33l 3,90€

Leckere Suppen

Kraftbrühe mit Markklößchen (9,1a,3)

oder

Kraftbrühe mit Flädle (9,1a,3,7)

Vorspeise

6,00€

Steinpilz-Cremesuppe (7)

Vorspeise

6,50€

Kürbis-Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (7)

Vorspeise

5,50€

Kein Genuss ist vorübergehend.

Der Eindruck, den er hinterlässt,

ist bleibend. Johann Wolfgang von Goethe

Mal was anderes

Ziegenkäse „gratiniert“

mit Tomaten & Gemüsewürfeln gratiniert

an hausgemachtem Kräuteröl dazu Baguette

(b (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13))

Vorspeise 10,80€

Hauptspeise 14,80€

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 10,80€

Hauptspeise 14,80€

Unsere Weinempfehlung

2021er Klingelberger Riesling QbA feinherb

Durbacher Winzer 0,25l 6,00€

Flaschenwein 0,75l 18,00€

Frísche Salate

Ortenauer Feldsalat vom Obsthof Zink aus Renchen

mit **Kartoffeldressing** (9,10) und **Speckkracherle** (1,a,1b,b,n)

kleine Portion **8,20€**

große Portion **12,50€**

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

Unsere Salatschüssel (9,10) **18,00€**

Bunte Salate der Saison

wahlweise mit

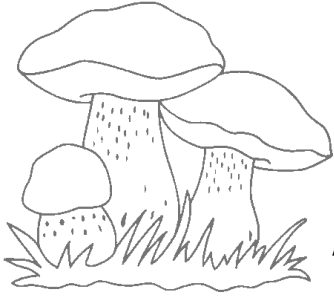
* Rindersteakstreifen und Ziegenkäse (b)

oder * gebratene Riesengarnelen (2)

oder * Hähnchenbruststreifen

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

Königin der Kochrezepte
ist die Phantasie



Waldpilz-Special

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

Frische Steinpilze **23,80€**

in einer Kräuterrahmsoße (7)

wahlweise mit hausgemachten Spätzle (1a,3)

Bandnudeln (1a,3)

hausgemachter Weckknödel (1a,3,7)

Hausgemachte Waldpilz-Maultaschen (1a,3,7) **17,80€**

gefüllt mit Steinpilzen

in Kräuterrahm dazu saisonales Gemüse

Waldpilz-Risotto (7) **16,80€**

verfeinert mit Parmesan dazu Steinpilze

(auch ohne Parmesan möglich)

zusätzlich mit Garnelen (2) **22,80€**

Schweinefilet an Steinpilzrahm (1a,3,7) **24,80€**

mit saisonalem Gemüse dazu hausgemachte Spätzle

zusätzlich zu unseren Fleischgerichten

frische Steinpilze gebraten / in Kräuterrahm(7) + 10,80€

Wild-Special

vom Ortenauer Reh



Das Feinste vom Reh

Filets vom Rehrücken

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

32,20€

Rehgulasch

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

23,00€

Unsere Weinempfehlung

der wilde Rotwein – perfekt zum wilden Fleisch

Spätburgunder Rotwein vom Kochberg QbA trocken

Durbacher Winzer 0,25l 7,00€

Flaschenwein 0,75l 21,00€

Spätburgunder Rotwein vom Bienengarten QbA halbtrocken

Schwarzwald.Wein.Gut Andreas Männle

Flaschenwein 0,5l 14,50€

Unsere Klassiker

Schweinefleisch aus Baden-Württemberg
Rind- und Kalbfleisch aus Deutschland

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

mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

wahlweise	vom Schwein	17,00€
	vom Kalb	22,00€

Cordon 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	vom Schwein	21,50€
	vom Kalb	25,50€

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

mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

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 **22,80€**

geschmort in Durbacher Spätburgunder

an saisonalem Gemüse dazu eine Beilage nach Wahl

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

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)

Unsere Weinempfehlung

2022er Spätburgunder Weißherbst SCHÖNE ZEIT QbA mild

Ein lässiger Tropfen mit einem gewissen Hang zum Traditionellen.

Generationen verbindend, ur-badisch und einfach superlecker!!

Durbacher Winzer 0,25l 6,00€

Flaschenwein 0,75l 18,00€

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€**

Vesper

Schweinefleisch aus Baden-Württemberg
Rind- und Kalbfleisch aus Deutschland

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

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

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

mit saisonalem Gemüse dazu Bauernbrot *(1a (Spuren 7,9,11))*

wahlweise **vom Schwein** **14,00€**

vom Kalb **19,00€**

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

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

mit saisonalem Gemüse dazu Bauernbrot *(1a (Spuren 7,9,11))*

wahlweise **vom Schwein** **18,50€**

vom Kalb **22,50€**

Rumpsteak vom deutschen Simmentaler-Weiderind

mit saisonalem Gemüse dazu Kräuterbutter

und Bauernbrot *(1a (Spuren 7,9,11))* **24,50€**

1Portion Soße extra **1,50€**

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

Süßes zum Abschluss

Mousse au Chocolat ⁽⁷⁾ **7,20€**
von der Vollmilchschokolade

Kleines Crème brûlée ^(3,7) **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 ⁽⁷⁾ mit einer Tasse Espresso ^(g)

Unser Dessert – Duo **4,50€**
Kugel Vanilleeis ⁽⁷⁾ mit einer Tasse Espresso ^(g)

Dessertvariation Kreuz ^(3,7)
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