

zum KREUZ

Begegnungen von Mensch zu Mensch...

Lieber Gast, erleben Sie

Gastlichkeit mit Herz und Phantasie!

Ihre Gastgeber

U. u. J. Wimmer u. Team

Mitglied der Wirtegemeinschaft



*Gründungsmitglied der
Landidyll-Hotelkooperation*



Die Speisen servieren wir Ihnen von 12.00 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.30 Uhr. Dazwischen haben Sie die Möglichkeit nach der reichhaltigen Vesperkarte zu speisen. In den Preisen ist das Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer enthalten.

Aperitif

Sonnenstrahl (alkoholfrei)	€	4,00
Hauscocktail (alkoholfrei)	€	4,00
Ein Glas Glottertäler *Fidell* Rosécco	€	4,00
Glottertäler Rieslingsekt mit hausgemachtem Rhabarbersorbet und Erdbeeren	€	7,20
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€	7,20

Vorspeisen

kleine Portion

Salat vom gelben Löwenzahn in einer Kräuter-Vinaigrette mit gebratenen Speckstreifen, Bärlauch und Croûtons	€	9,80	
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad [6] mit Weißbrot	€	7,80	
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Toast	€	8,50	
Salat von Grönland-Shrimps [2,6] in einer Limettensauce mit Riesengarnelenschwänzen, Früchten und Toast	€	13,60	10,20
Das Feinste von gebratenem, geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Sahnemeerrettich [2,5] und Kartoffel-Reibekuchen	€	13,80	10,40
Spaghettigericht mit Ingwer, Lemongras, gebratenen Riesengarnelen, Seeteufel und Jakobsmuschel	€	13,20	9,90
Variation von Horbener Zickleinleberparfait, Wachtelterrinen und gebratenem Kaninchenfilet mit Rhabarberchutney und Ahornäpfeln an Frühlingsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€	13,50	10,10
Hausgemachte Maultäschle mit feiner Hummerfüllung an Spargel-Morchelragout mit Lauchzwiebeln und Perlgraupenrisotto	€	15,00	11,30
Carpaccio von Glottertäler Rinderleide leicht mariniert in einer Trüffel-Vinaigrette mit Ratatouille, Knoblauch-Pfeffersauce und gehobeltem Grana Padano	€	14,00	10,50
Gourmetseller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€	14,50	

Suppen

Süppchen vom Tage	€	2,80
Badische Flädlesuppe	€	3,80
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€	6,50
Petersilienwurzelcremesuppe mit Streifen vom Glottertäler Hirschschinken und gehobeltem Kalahari-Trüffel	€	7,00
Hausgemachte Föhrentäler Kaninchenessenz mit Morchelklößchen, Bärlauch und gehobeltem Kalahari-Trüffel	€	7,20
Hausgemachte Grönland-Shrimpsuppe mit gebratener Riesengarnele und Jakobsmuschel	€	8,00

Unsere Menüempfehlungen zu den kulinarischen Frühlingswochen

- Frühlings-Menü

Salatschüssel mit feinen Salaten
in einer Himbeer-Vinaigrette mit Melone,
hausgemachter Terrine und gebratenem
Schwarzwälder Forellenfilet
(Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach)

Gebratene Weideschafflets
mit Provenzalischer Sauce,
italienischem Pfannengemüse
und Bratkartoffeln

Mousse von weißer Schokolade
und Zimtparfait auf Rhabarbergrütze
und Erdbeeren

€ 32,50
Als Hauptgang € 18,00

Schlemmer-Menü

Bestellung bis 13.30 Uhr und bis 21.00 Uhr

Warmer Fischsalat mit Bärlauchpesto
an Frühlingsalaten
in einer Balsamico-Vinaigrette

Hausgemachte Föhrentäler Kaninchenessenz
mit Morchelklößchen und Bärlauch

Hausgemachtes Rhabarbersorbet
mit Erdbeeren

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
Frühlingsgemüse und Pommes Macaire

Dessertteller

€ 50,00
Als Hauptgang € 21,00

Vegetarisches Menü

Feine Frühlingsalate
in einer Balsamico-Vinaigrette
mit marinierten Kirschtomaten, Spargel
und Büffelmozzarella

Hausgemachte Maultaschen
mit Ricotta-Kräuterfüllung
auf Frühlingsgemüse-Morchelragout
mit Butterkartoffeln

Panna cotta auf Rhabarbergrütze
mit Erdbeeren

€ 25,00
Als Hauptgang € 13,00



Fisch-Menü

Rose vom hausgebeizten Lachs
mit gebratener Riesengarnele, Stangenspargel,
Kartoffel-Reibekuchen und Dillsenfauce

Variation von dreierlei Süßwasserfischen
mit Kapernäpfeln und Kirschtomaten-Kräuterragout
an Spinatrahmnudeln

Moussevariation
von weißer und brauner Schokolade
mit Vanillesauce und Früchten

€ 36,50
Als Hauptgang € 19,50

Kulinarische Frühlingswochen

Leichte Frühlingsgerichte

kleine Portion

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und luftgetrocknetem Alemannen-Schinken [2] (<i>Tellergericht</i>)	€ 22,50	
Dinkelspaghetti (Bio) Primavera mit Gemüse, Pesto (Bio), Tomatensugo, gebratener Riesengarnele und dreierlei Fischen	€ 15,70	11,80
Putengeschnetzeltes in einer Currysauce mit gebackener Ananas und Gemüserais	€ 14,00	10,50
Eingemachtes Kalbfleisch in einer badischen Rieslingsauce mit Bandnudeln und Blattsalaten	€ 15,00	11,30
Gesottenes Kalbszüngle an Frühlingsgemüse-Morchelragout mit Kräutern und Butterkartoffeln	€ 18,80	14,10
Gebratenes Kaninchenrückenfilet mit Pilzen in Sahne, hausgemachten Semmelklößen und Blattsalaten	€ 22,00	10,50
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen und Wachtel mit Ahornsirup glaciert, Morcheljus, Frühlingsgemüse und Pommes Macaire	€ 20,50	
Seezungenröllchen gefüllt mit gebeiztem Lachs mit Shrimpsauce, Frühlingsgemüse und Bandnudeln	€ 23,50	17,60

Erlesenes für den Feinschmecker

Schweinelendchen mit frischen Champignons, Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	€ 20,00	15,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshülfe Züricher Art mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	€ 20,50	15,40
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kroketten	€ 26,50	
Feinschmeckerpfännle mit verschiedenen Filets, Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kroketten	€ 24,50	18,40
Gebratene Barbarie-Entenbrust am Tisch tranchiert mit hausgemachten Ahornäpfeln, Portweinsauce, Saisongemüse und Pommes gratin	€ 24,50	
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste [6] am Tisch tranchiert mit Knoblauch-Thymiansauce, gefüllter Zucchini, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 24,50	18,40
Rehrücken mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerapfel, Preiselbeeren, frischen Pilzen, Saisongemüse und Kroketten	€ 26,00	19,50

Kulinarische Frühlingswochen



Schmeck den Süden – Tellergerichte

		kleine Portion
Feine Frühlingsalate in einer Kräuter-Vinalgrette mit gebratener und geräucherter Freiamter Putenbrust	€ 11,80	
Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, Saisongemüse und Kroketten	€ 15,00	11,30
Glottertäler Kalbsrückensteak mit Pilzen in Sahne, Saisongemüse und hausgemachten Semmelklößen	€ 24,00	18,00
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce [2,5], Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat [3]	€ 15,00	11,30
Frische Schwarzwaldforelle blau oder Müllerinart (Forellenzucht Rösch) mit Salzkartoffeln und Frühlingsalaten	€ 18,80	
Duett von der Schwarzwaldforelle (Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach) mit Dillsauce, Gemüseallerlei und Bärlauch-Perlgraupenrisotto	€ 22,50	16,90
Eingelegter geschmorter Wildschweinbraten aus Glottertäler Jagd mit Preiselbeersauce, frischen Pilzen, glacierten Maronen, Rotkraut und hausgemachten Semmelklößen	€ 23,20	17,40
Wildschweinerückensteak aus Glottertäler Jagd mit Pilzen in Sahne, Preiselbeerbirne, Bandnudeln und Frühlingsalaten	€ 25,00	19,00



Gerichte mit Bio-Komponenten

Die Bio-Komponente sind mit (Bio) gekennzeichnet

Schwarzwälder Lammragout von der Keule (Bio) mit mediterranen Kräutern, Böhnchen und Bratkartoffeln	€ 17,50	13,10
Pikant eingelegter Sauerbraten (Bio) von Bioland Metzgerei Mei mit Bandnudeln (Bio) und Frühlingsalaten	€ 18,00	13,50
Pikant gefüllte Rinderroulade (Bio) in seiner Sauce von Bioland Metzgerei Mei mit Rotkraut und Kroketten	€ 18,00	
Horbener Zickleinbraten (Bio) mit Bärlauchsauce, Grilltomate, geschmorter Lauchzwiebel, Frühlingsgemüse und Pommes Macaire	€ 22,80	17,10

Diese Gerichte werden auf dem Teller serviert. Für alle Gerichte der gesamten Speisekarte verwenden wir ausschließlich Gewürze aus biologischem Anbau. Für Bio-Produkte: DE-007-Öko-Kontrollstelle.

Auf dem Teller serviert

kleine Portion

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	€ 9,80	
Schwarzwälder Schäuferle [2,5,6] mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	€ 13,80	10,40
Schweinerückensteak Jägerart mit Pilzsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	€ 14,50	10,90
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 19,60	14,70
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken [2,5,6] und Käse, dazu Pommes frites und bunter Salatteller	€ 21,00	
Rumpsteak mit Kräuterbutter [6], Pommes frites und buntem Salatteller	€ 22,50	
Wiener Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 22,50	
Sautierte Filetspitzen von Schwein und Rind in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Blattsalate	€ 19,50	14,60
Rinderleberle sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	€ 13,00	
Rinderleber Berliner Art mit Zwiebeln, Apfelscheiben, Saisongemüse und Kroketten	€ 14,50	
Wildpfeffer von Reh und Hirsch mit gefüllter Birne, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salat der Saison	€ 18,60	14,00

Für alle Gerichte der gesamten Speisekarte verwenden wir ausschließlich Gewürze aus biologischem Anbau.

Kalte Speisen

	€
Wurstsalat [2,4,5,6] mit Brot	7,10
Wurstsalat [2,4,5,6] Elsässer Art mit Käse und Brot	7,10
Salatplatte garniert mit gekochtem Schinken [2,5,6] und Ei	7,20
Schinkenbrot mit rohem Schinken [2] belegt	9,20
Strammer Max mit gekochtem Schinken [2,5,6] und Splegelei	9,00
Russisch Ei [2,4,5,6] auf frischem Kartoffelsalat	9,80
Ländliches Vesperbrett [2,5,6] mit Butter und Brot	9,80
Schwarzwälder Schdüfele [2,5,6] mit Butter und Brot	10,60
Schwarzwälder Schinkenspeck [2] am Stück -auf dem Holzbrett serviert- dazu Brot	11,20
Schinkenplatte [2] mit rohem Schinken, Butter und Brot	11,50
Käsebroten	7,50
Französisches Käsebrettle	10,70
Käseplatte mit Butter und Brot	10,80
Probieren Sie die reichhaltige *Kreuzplatte* [2,4,5,6] mit verschiedenen Wurstsorten, Räucherspezialitäten, Käse und hausmacher Terrine dazu servieren wir Ihnen Butter und Brot <i>für 2 Personen</i>	23,80

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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

Haben Sie ein Fest zu feiern ?

Bei uns sind Sie in den besten Händen.

Wir haben die entsprechenden Menüs und Räumlichkeiten für Sie.

* * * * *

Ihre Tagung / Seminar / Besprechung ?

Fragen Sie nach unseren Seminarunterlagen.

WEINEMPFEHLUNGEN

Weingut Kunz Bereich Markgräflerland

2008er Scherzinger Batzenberg

Weißer Burgunder

Qualitätswein mit Prädikat Kabinett trocken

*Der Jubiläumswein *300 Jahre Familie Kunz**

0,75 l € 18,00

0,25 l € 6,00

In der Farbe strahlendes Goldgelb. Im Geruch kräftige Fruchtaromen, welche an reife Pflaumen erinnern. Der Wein hat einen kräftigen Abgang begleitet von weichen Honigaromen.

Winzergenossenschaft Glottertal Bereich Breisgau

2008er Glottertäler Roter Bur

Weißherbst

Qualitätswein mit Prädikat Kabinett trocken

0,75 l € 21,00

0,25 l € 7,00

Farblich ein Wein mit strahlenden Kupfertönen. In der Nase ein feiner Duft nach Erdbeer- und Himbeeraromen. Geschmacklich sehr fruchtig mit angenehmer Herbe im Nachklang.

Winzerkeller Hex von Dassenstein Bereich Ortenau

2008er Alte Rebe Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken (Selection)

0,75 l € 24,50

0,25 l € 7,80

In der Farbe dunkles Rot mit Blaureflexen. Vielseitige Aromatik nach Sauerkirsche, Wildkirsche, Zwetschge, Holunder, auch Mandel und Bitterschokolade. Samtig dicht auf der Zunge, warm und weich. Der Gerbstoff ist deutlich spürbar.

Gerne servieren wir Ihnen unsere Weinempfehlungen auch in 0,1 l