

VORSPEISEN

1. Gemischter Beilagensalat mit unserem Hausdressing 4,40 EUR
2. Hausgebeizter Lachs und mild geräuchertes Forellenfilet, Butter,
dazu Baguette und Kräutersprossen ^{1, 4, 7} 12,40 EUR
3. Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frisch geriebenem Parmesan
an Himbeer-Balsamico-Dressing ⁷ 12,40 EUR

SUPPEN

4. Badische Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube und Kräuter Croutons ^{1, 7, 9} 4,80 EUR
5. Kräftige Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Kräuterflädle und
Brätklößchen ^{1, 7, 9} 4,90 EUR

SALATE

Großer Salatteller „Kreuzberghof“ mit ofenfrischem Baguette wahlweise mit:

6. Oliven, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln und Schafskäse ^{7, 10} 10,80 EUR
7. Gebratenen hausgemachten Maultaschen ^{1, 3, 7} 12,50 EUR
8. Putenstreifen in Pfefferbutter gebraten 13,50 EUR
9. Rinderleber vom Grill mit gebratenen Apfelspalten 13,80 EUR
10. Streifen vom gebratenen Roastbeef 14,90 EUR

(Alle Salate können Sie mit unserem Hausdressing, Essig-Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing bestellen)

VEGETARISCH

11. Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und gebratenen Zwiebelstreifen ^{1, 7} 11,90 EUR
12. 2 Königinpastetchen gefüllt mit Waldpilzen in Rahm, dazu Butterkartoffeln ^{1, 3, 7} 12,50 EUR
13. Gnocchi aus der Pfanne mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln
und Cherrytomaten ^{1, 3, 6} 14,80 EUR

Essen ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Frische, regionale und saisonale Zutaten.
Viele hausgemachte Speisen aus besten Rohstoffen.

FISCH

14. Zanderfilet „Bornholm“ auf der Haut gebraten, mit Garnelen und Lachs, an einer hausgemachten Buttersauce, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse^{4, 7, 9} 19,80 EUR

15. Frischer Lachs auf der Haut gebraten mit Frühlingslauch und bunten Tomaten, dazu Schwenkkartoffeln^{4, 7} 20,50 EUR

WILD

16. Hirschbraten in feiner Wildsauce mit Waldpilzen und hausgemachten Butterspätzle^{1, 3, 7} 16,80 EUR

SCHWEIN

18. Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites an hausgemachter Bratenjus^{1, 3} 12,50 EUR

19. Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, dazu hausgemachte Butterspätzle^{1, 3, 7} 18,40 EUR

RIND

20. Zarter Tafelspitz aus dem Wurzelgemüsesud mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce^{7, 9} 16,90 EUR

21. Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln, Maultäschle, Bratensauce und hausgemachten Butterspätzle^{1, 7} 19,80 EUR

22. Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterdip^{1, 7} 21,80 EUR

GEFLÜGEL

23. Cordon Bleu von der Pute, gefüllt mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Bratenjus und Kartoffelkrapfen^{3, 7} 16,90 EUR

24. Züricher Geschnetzeltes von der Putenbrust mit hausgemachten Butterspätzle^{1, 3, 7} 17,50 EUR

25. Barbarie Entenbrust auf frischem Pfannengemüse mit Balsamico Jus und Kartoffelkrapfen^{1, 6, 9} 18,50 EUR

Allergene: (1) Gluten, (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch/Milchprodukte, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid/Sulfite, (13) Lupinen, (14) Weichtiere