

## VORSPEISEN

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

## SUPPEN

4. Badische Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube und Kräuter Croutons <sup>1, 7, 9</sup> ..... 4,80 EUR
5. Kräftige Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Kräuterflädle und  
Brätklößchen <sup>1, 7, 9</sup> ..... 4,90 EUR

## SALATE

Großer Salatteller „Kreuzberghof“ mit ofenfrischem Baguette wahlweise mit:

6. Oliven, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln und Schafskäse <sup>7, 10</sup> ..... 10,80 EUR
7. Gebratenen hausgemachten Maultaschen <sup>1, 3, 7</sup> ..... 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 <sup>1, 7</sup> ..... 11,90 EUR
12. 2 Königinpastetchen gefüllt mit Waldpilzen in Rahm, dazu Butterkartoffeln <sup>1, 3, 7</sup> ..... 12,50 EUR
13. Gnocchi aus der Pfanne mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln  
und Cherrytomaten <sup>1, 3, 6</sup> ..... 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<sup>4,7,9</sup> ..... 19,80 EUR

15. Frischer Lachs auf der Haut gebraten mit Frühlingslauch und bunten Tomaten, dazu Schwenkkartoffeln<sup>4,7</sup> ..... 20,50 EUR

## WILD

16. Ragout vom Hirschkalb in feiner Wildsauce mit Waldpilzen und hausgemachten Butterspätzle<sup>1,3,7</sup> ..... 16,80 EUR

17. Braten von der Rehkeule in Wacholdersauce mit Rahmchampignons, dazu hausgemachte Semmelknödel<sup>1,3,7</sup> ..... 17,80 EUR

## SCHWEIN

18. Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ in der Sesam-Weißbrot-Panade mit Pommes Frites an hausgemachter Bratenjus<sup>1,3</sup> ..... 12,50 EUR

19. Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, dazu hausgemachte Butterspätzle<sup>1,3,7</sup> ..... 18,40 EUR

## RIND

20. Zarter Tafelspitz aus dem Wurzelgemüsesud mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce<sup>7,9</sup> ..... 16,90 EUR

21. Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln, Maultäschle, Bratensauce und hausgemachten Butterspätzle<sup>1,7</sup> ..... 19,80 EUR

22. Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterdip<sup>1,7</sup> ..... 21,80 EUR

## GEFLÜGEL

23. Cordon Bleu von der Pute, gefüllt mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Bratenjus und Kartoffelkrapfen<sup>3,7</sup> ..... 16,90 EUR

24. Züricher Geschnetzeltes von der Putenbrust mit hausgemachten Butterspätzle<sup>1,3,7</sup> ..... 17,50 EUR

25. Barbarie Entenbrust auf frischem Pfannengemüse mit Balsamico Jus und Kartoffelkrapfen<sup>1,6,9</sup> ..... 18,50 EUR