Wochenkarte

Bärlauch-Suppe mit Schwarzbrot-Croutons	7,20
Spargelcremsuppe mit Kerbel-Öl	7,80
Frühlings-Salat mit frischer Spargel, Salat-Herzen, Radieschen in leichtem Eier-Kräuter-Dressing, dazu Südtiroler Rohschinken	16,80
Zartes Ragout vom Hoßkircher Lamm in Rotwein geschmort, dazu Ofen-Karotten und Spätzle	22,90
Gegrilltes Bodensee Forellenfilet auf frischem Spargel in Bärlauchrahm, dazu Kartoffeln	24,30
Cremige Bärlauch-Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,80
Rib Eye Steak vom Allgäuer Weiderind mit gefüllter Speck-Thymian-Zwiebel, dazu Pommes Frites	33,00
Medaillons vom Hoßkircher Lamm-Rücken mit Senf-Zwiebel-Kruste, dazu Böhnchen und Mini-Kartoffeln	32,00
Mousse au chocolat an Mango-Salat	8,30
Hausgemachtes Eierlikör-Halbgefrorenes mit Zartbittersplitter und Erdbeer-Rhabarber-Kompott	6,80
Eine Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl Zwetschge, Blaubeer-Lavendel, Rose, Basilikum	3,20

31. März – 04. April 2024

regional glutenfrei laktosefrei vegetarisch vegan

Zum Mitnehmen unter: 0176 624 157 50

Hotel-Landgasthof KREUZ

Ostermenü

Bärlauchsuppe
mit Schwarzbrot-Croutons

Gefüllter Lamm-Rollbraten
in Thymiansoße,
dazu Böhnchen und Kartoffelkrusteln

Eierlikör-Parfait
mit Zartbittersplitter an
Erdbeer- Rhabarber-Kompott

33,00 Euro

Hotel-Landgasthof
KREUZ