

# Wochenkarte 21.04. – 25.04

Bärlauch-Suppe mit Schwarzbrot-Croutons		7,20
Spargelcremsuppe mit Kerbel-Öl	 	7,80
Salat von Rucola, Tettninger Spargel und Erdbeeren, Balsamico-Walnuss-Dressing mit grünem Pfeffer	 	17,50
Kräuterflädle gefüllt mit Tettninger Spargel und Blattspinat, dazu Sauce Hollandaise	 	19,80
"Skrei-Filet " Winter-Kabeljau mit Speck auf Tettninger Spargel in Bärlauchrahm, dazu neue Kartoffeln		27,30
Frischer Tettninger Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln	 	22,50
Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen mit Zwiebel abgeschmelzt, dazu Allgäuer Bergkäse und Salatteller		17,80
Gegrillte Roastbeef-Würfel vom Allgäuer Weiderind in Pfefferrahmsoße, dazu Böhnchen und Rösti	 	26,90
Tagliatelle in Tomaten-Gemüsesoße mit Büffel-Mozzarella und Medaillons vom Lammrücken		19,90
Creme Brûlée mit Pandan Duft, dazu Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet		8,30
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne		6,80
Eine Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl Erdbeer-Holunderblüte, Blaubeer-Lavendel, Rose, Basilikum		3,20

---

Hausgemachte Quitte-Ingwer Limonade 0,4l € 5,40

---

 regional  glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Hotel-Landgasthof  
**KREUZ**  
