

Wochenkarte 29.09.-03.10.24

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	 	6,80
Bunte Blattsalate in Joghurt-Dill-Dressing mit Kürbis-Falaffel-Bällchen	 	16,70
Frische Pfifferlinge mit Frühlingszwiebeln in Kräuterrahm, dazu hausgemachte Semmelknödel		19,80
Herbstliches Ofen-Gemüse von Rote Bete, Rosenkohl, Maronen, Kohlrabi, Zwiebeln, Kürbis, dazu Rösti und Bärlauch-Dip	 	16,70
Langsam geschmorte Rehkeule in Preiselbeer-Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Spätzle		25,50
Filet vom Winter-Kabeljau in Senf-Dillsoße dazu Brokkoli und Duftreis		23,50
"Oma´s Zwiebelfleisch" vom schwäbischen Bio-Rind in dunkler Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln		19,90
Kalbsschnitzel im knusprigen Kräutermantel dazu Erdbeer-Basilikum-Chutney und gemischter Salatteller		22,40
Süßes zum Schluss		
Zwetschgen Röster mit Walnußeis und Sahne		6,70
Honig-Minz-Parfait mit leicht gesalzenen Cashewnüssen und Mangosalat		8,80
Eine Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl Erdbeer-Holunderblüte, Blaubeer-Lavendel, Rose, Kirsch-Basilikum		3,20

Hausgemachte Apfel-Ingwer-Limonade 5,40 €



regional



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Hotel-Landgasthof
KREUZ