





Wochenkarte 11.05. – 15.05.25



Cappuccino von Spargelsud   5,70

Spargelcremsuppe mit Kerbel-Öl Tropfen   7,60


Bunte Blattsalate in cremigen Paprika-Dill-Dressing Salat mit knusprigen Riesen-Garnelen im Kartoffelnest  17,50

Kräuterflädle gefüllt mit Tettninger Spargel und Blattspinat, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise   19,90

Gegrilltes Lachsfilet mit Bärlauch-Kimchi auf asiatischen Mie-Gemüse-Nudeln  25,70

Portion Tettninger Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln   23,50

Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen abgeschmälzt mit Zwiebeln und Allgäuer Bergkäse, dazu Salatteller  16,90

Filet vom Allgäuer Weiderind in Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffel-Rösti  36,70

Mousse au chocolat an frischen Erdbeeren 8,30

Topfen Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber- Kompott 6,50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 7,30

Eine Kugel hausgemachtes Eis / Sorbet 3,20
Erdbeer-Holunderblüte, Himbeer-Zitrone, Rose, Basilikum

Hausgemachte Himbeer-Limonade 0,4l € 5,40

 regional  glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Hotel-Landgasthof
KREUZ


Wochenkarte 11.05. – 15.05.25

Muttertags Menü

“Dreierlei vom Tettninger Spargel“
Spargelsud-Cappuccino im Weckgläsle
Spargel-Panna-Cotta
knackiger Zupfsalat

Roulade von Edelfischen auf Dillrahmsoße,
dazu Gemüsebündchen
und neue Kartoffeln

Mousse au chocolat
mit frischen deutschen Erdbeeren

34,00 Euro