



Landgasthof Kreuz

einfach. stark. familiär.

*Herzlich Willkommen in den ältesten, familiengeführten
Gastronomiebetrieben in Konstanz und Umgebung.*

Im Jahre 1731 wurde unser Landgasthof nachweislich erstmals erwähnt. Seit 1831 ist er im Besitz unserer direkten Vorfahren und wir schätzen uns sehr glücklich darüber, dass wir ihn bis zum heutigen Tage im Namen der Familie fortführen dürfen! Unsere Eltern Gisela und Hans Rommel übernahmen im Jahr 1976 das „Kreuz“ von den Großeltern väterlicherseits Maria und Thaddäus Rommel. Im Februar 2011 haben sie es uns „jungen Rommels“ übergeben. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Wir danken unseren Vorfahren und insbesondere unseren Eltern Gisela und Hans Rommel für den beispiellosen Einsatz, den sie für dieses Familienunternehmen erbracht haben.

Wir danken aber auch Ihnen, liebe Gäste, dass Sie uns immer wieder aufs Neue besuchen und dass Sie Ihre positiven Erlebnisse nach außen tragen. Ihre Zufriedenheit liegt uns ganz besonders am Herzen. Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes verwöhnt Sie unser junges Team mit authentischer Freundlichkeit! Es erwarten Sie eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher wir viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten legen.

Der Landgasthof Kreuz steht in seiner Geschichte in enger Verbindung mit dem Landhotel Traube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Von 2011-2018 führten unsere Eltern Gisela und Hans Regie in unserer gemütlichen „Trube Stube“. Unser Papa erfüllte sich 2015 den großen Traum seiner eigenen Gartenwirtschaft Hof Höfen in Langenrain, welche er mit Herzblut vier Jahre lang führte. Heute ist der Zeitpunkt gekommen, dass sich unsere Eltern nach jahrzehntelanger Verantwortung für dieses Familienunternehmen Stück für Stück aus dem beruflichen Alltag zurücknehmen dürfen. Wir freuen uns mit ihnen auf diesen neuen Lebensabschnitt!

Im Landhotel Traube stehen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit.

Weitere Informationen unter www.familie-rommel.com.

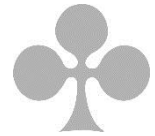
Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!

Wir wünschen Ihnen angenehme und erfrischende Stunden bei uns.
Ihre Simone & Alexander Rommel • Landgasthof Kreuz • Hof Höfen in Langenrain
Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky • Landhotel Traube
mit Eltern Gisela & Hansi Rommel



Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Der Frühling leitet den Spargel ein...



MENÜ

WAHLWEISE:

Spargelsalat an Olivenöl und weißem Balsamico^{8)e)}
zubereitet mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

ODER:

hausgemachte Spargelcrèmesuppe^{c)} „Chantilly“ mit Sahnehaube^{c)} und Pistaziensplitter

mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise^{b)c)}
dazu kleines Wiener Schnitzel | paniertes Kalbsschnitzel^{a)b)} aus der Hüfte
und Salzkartoffeln^{c)}

hausgemachtes Waldmeisterparfait^{b)c)}
dazu „Schussenrieder Weisse“ mit Schokoladenpraline

38

Vorspeisen

SAISON: hausgemachte Spargelcrèmesuppe^{c)} „Chantilly“
mit Sahnehaube^{c)} und Pistaziensplittern

7

Spargelsalat an Olivenöl und weißem Balsamico^{8)e)} angerichtet
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

10

beliebte Hauptgerichte im Frühling:

Spargelteller „Bodensee“ | mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise^{b)c)}
dazu gebratenes Saiblingsfilet^{a)c)f)} und Salzkartoffeln^{c)}

24

Spargelteller „Badisch“ | mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise^{b)c)}
dazu gebratene Schweinemedallions in Rahmsoße^{c)} und Salzkartoffeln^{c)}

24

Tranchen vom nieder gegarten Maibock an Wildsoße^{d)}
dazu Speckbohnen¹⁾ und Kroketten^{a)} | Preiselbeeren

20

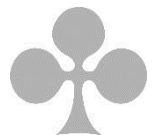
VEGI: Spargelragoût und Linguine^{a)b)}
zubereitet mit Cocktailtomaten und Frühlingslauch

16

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite h) mit Nüssen

Spargelklassiker



Spargeltoast ^{b)} „Bruchsal“ mit gekochtem Schinken ³⁾ und Sc. Hollandaise ^{b)c)} überbacken ***	16
Spargel „Königin Art“ mit feinem Ragout-fin und Hollandaise ^{b)c)} überbacken dazu Salzkartoffeln ^{c)} ***	24
Spargel „Polnisch“ mit gehacktem Ei, Semmelbrösel ^{a)} und zerlassener Butter ^{c)} dazu Salzkartoffeln ^{c)} ***	24
Spargel mit zerlassener Butter ^{c)} <u>ODER</u> Spargel mit Sc. Hollandaise ^{b)c)} dazu Salzkartoffeln ^{c)} ***	22
Spargel aus dem Sud dazu Salzkartoffeln ^{c)}	20

Unsere Empfehlungen zum Spargel:

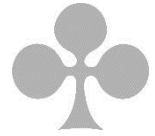
eine Portion geräucherter Norwegerlachs ^{f)} 150g	11
eine Portion gemischter Schinken ³⁾ 150g	7
ein Kräuterpfannkuchen ^{a)b)c)}	5

BEI UMBESTELLUNG VON SALZKARTOFFELN AUF
KRÄUTERPFANNKUCHEN
ERLAUBEN WIR UNS € 2 ZU BERECHNEN.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Vorspeise, Suppen & Salate



SAISONSUPPE Bitte erfragen Sie die Zusatzstoffe und Allergene	7
Rinderkraftbrühe ^{d)} mit Kräuterflädle ^{a)b)c)}	6
badische Maultaschensuppe ^{a)d)}	5,50
„Salat nach Art des Hauses“ gemischte Blattsalate und Rohkoststifte an weißer Salatsoße ^{8)c)e)} aus garniert mit geräucherten Lachsstreifen ^{f)} und warmen Bodenseefischfilets ^{c)f)}	16
Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{d)} dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette ^{8)e)c)}	11
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette ^{8)e)c)}	6

Kindergeschichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel ^{c)d)} vom Schwein mit Pommes-frites ^{a)} und Gurken-Karottensalat ^{8)e)c)}	9
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle ^{a)b)} mit Rahmsoße ^{c)d)}	4,50
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites ^{a)} mit Ketchup	4,50
„Baby-Spätzle“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle ^{a)b)} mit Rahmsoße ^{c)d)} im Kinderschälchen kostenfrei.	0
„Räuberteller“	„ich hoffe auf fette Beute von Mama & Papa“ ...	0

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Vegetarische Gerichte



Käsespätzle ^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse ^{c)} und gerösteten Zwiebeln ^{a)} dazu Beilagen-Salat ^{8)e)c)}	15,50
gebratene Maultaschen ^{a)b)c)} aus der Manufaktur Allgaier I Hörli gefüllt mit mediterranem Gemüse ^{d)} an zerlassener Butter ^{c)} dazu Rohkostsalate und gemischte Blattsalate an Vinaigrette ^{8)e)c)}	15
Gemüseteller ^{b)c)} „Reichenauer Art“ Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate - variieren je nach Saison - an Hollandaise Soße ^{b)c)} dazu Salzkartoffeln ^{c)}	14

Fischgericht

Krauchenwieser Forellenfilets ^{c)f)} „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln ^{c)} und Beilagen-Salat ^{8)e)c)}	21,50
KLEINE PORTION:	14,50

Vesperkarte

Teufelsalat I Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsoße ^{c)e)} rassig zubereitet, dazu Brot ^{a)}	12
Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} zubereitet mit Käse ^{c)} , Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl} dazu Bratkartoffeln I dazu Brot ^{a)}	13 11
Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl} dazu Bratkartoffeln I dazu Brot ^{a)}	12 10

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Unsere Fleischgerichte



Rumpsteak „Hofmeister Art“ CA. 230G mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat ^{8)e)c)}	31
Zwiebelrostbraten CA. 190G vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln ^{a)} an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Beilagen-Salat ^{8)e)c)}	25
Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} aus der Keule gefüllt mit Schinken ¹⁾²⁾ und Käse ^{c)} dazu Gemüseauswahl ^{b)c)} und Pommes-frites ^{a)}	23
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße ^{c)d)} dazu geröstete Zwiebeln ^{a)} , Käsespätzle ^{a)b)c)} und Beilagen-Salat ^{8)e)c)}	22
KLEINE PORTION:	14,50
Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} aus der Hüfte mit Gemüseauswahl ^{b)c)} und Pommes-frites ^{a)}	22
KLEINE PORTION:	14,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Beilagen-Salat ^{8)e)c)} , Preiselbeeren	20
KLEINE PORTION:	13
<u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u>	
Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig ²⁾ dazu Bratkartoffeln	13

Verehrte Gäste, unsere Steaks werden gemäß der Lebensmittelverordnung durch gebraten.
Auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Gericht gerne medium oder rare.

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU
BRATKARTOFFELN ODER KÄSESPÄTZLE
ERLAUBEN WIR UNS € 2 ZU BERECHNEN.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen



Nuss-Krokant-Becher Walnusseis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} , Krokant & hausgemachter Karamellsoße	7,50
warmer Apfelstrudel ^{a)b)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	7
gemischtes Eis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)}	7
gemischtes Eis ^{a)b)c)h)}	6
Zitroneneis ^{a)b)c)h)} mit 4cl Wodka	6
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	6
<u>FÜR KINDER:</u> „Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} , Schokosoße & Smarties	5

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

Saisonal wechselnd - feine Süßspeisen...

hausgemachter Rüblikuchen ^{a)b)c)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
hausgemachte Schokoladen-Grießknödel ^{a)b)c)} mit Rhabarberkompott	8
hausgemachtes Mohn-Panna-Cotta ^{b)c)} mit Rhabarberkompott und Erdbeersoße	7
hausgemachtes Quittensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	5,50
MINI-DESSERT unsere kleine Empfehlung	3,50

GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 1,50 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% MWST.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen