



**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“ auf operativer Ebene übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Unsere Eltern haben durch ihren beispiellosen Einsatz und dem stetigen Blick zu ihren Gästen ein Lebenswerk geschaffen, das sie in all den Jahren stetig ausbauten. So ist es auch unser tägliches Streben, die lange Tradition des Familienunternehmens weiter zu gestalten!

Unsere Gesellschaft ist im Wandel und so ist es uns nicht zuletzt deshalb ein großes Anliegen, Altbewährtem Bestand zu verleihen. Zugleich machen auch wir große Entwicklungsschritte, um unserem Traditionshaus einen Platz in der Welt der Zukunft zu ermöglichen. Unternehmerisch gesehen bedeutet dies für uns seit einiger Zeit Veränderungsarbeit zu leben: Wir gestalten unsere Arbeitstage gemeinsam mit unseren Kolleginnen und Kollegen in der Form der Selbstorganisation. Alle Menschen in unseren Häusern sind eingeladen, miteinander-füreinander zu leisten und wir setzen dabei auf die Könnerschaft jedes Einzelnen! Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes spüren Sie die Wirksamkeit dieser Führungsarbeit und wir schätzen uns sehr glücklich mit Menschen arbeiten zu dürfen, die sich mit großer Umsicht in unserem Familienunternehmen bewegen. Unsere Zukunft ist geprägt von Wertschöpfung, Zugehörigkeit und einer verantwortungsvollen Entwicklung! Es erwarten Sie, liebe Gäste, weiterhin eine hervorragende gutbürgerliche 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 und der Traube Stube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Dort stehen Ihnen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit. Und des Weiteren begrüßt Sie, liebe Gäste, Alexander Rommel auf dem seit 2015 gepachteten Hof Höfen in Langenrain mit Biergarten und Veranstaltungsmöglichkeiten.

Weitere Informationen unter [www.familie-rommel.com](http://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

Ankommen - und jeden Moment genießen...



...deshalb direkt bestellen!

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment - wir empfehlen Ihnen diesen Apéritif:

0,1l 6,50

## L'Aperitivo Nonino

Nonino  
Tonic  
Zitrone

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT MINZE



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: „it's not a sin“<sup>14)</sup> P.J.Valckenberg  
Ingwer | Limettenblätter |  
Bitterorangenschale

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT LIMETTE

0,1l 5,50



## Schon gewusst?

**In unserer gemütlichen Trube Stube nebenan: mittwochs & donnerstags warme Küche**

GENAUER GESAGT:

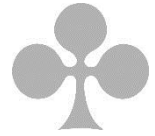
In unserer gemütlichen Vesperstube „Trube Stube“ servieren wir unseren Gästen von MO-FR ausgewählte badische Vesper-Klassiker. An zwei Tagen in der Woche MI & DO erfreuen Sie sich, liebe Gäste, an warmen Gerichten, so zum Beispiel ein Stück vom niedergegarten, regionalen Fleisch mit Thymian und Rosmarin verfeinert dazu Bratkartoffeln, Hawaii-Toast XXL, gerupftes Huhn in asiatisch-pikanter Soße und Reis oder vegane Gemüse-Quiche und Spinatlasagne.

**JETZT PLÄTZE SICHERN UND DIREKT BEI UNS RESERVIEREN!**

**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

Liebe Gäste,



wir begrüßen Sie herzlich zu unserem Mittagstisch im Landgasthof Kreuz.

Montags und dienstags sowie freitags und samstags servieren wir Ihnen unsere Mittagsgerichte von 12.00 – 13.30 Uhr. Genießen Sie die Zusammengehörigkeit in unserer Wirtsstube, ganz gleich unter GeschäftspartnerInnen, mit guten Freunden oder als wiederkehrender Stammgast unseres Hauses.

Herzlich Willkommen in den ältesten familiengeführten Gastronomiebetrieben der Umgebung!

Unsere Mittagsgerichte für Sie in dieser Woche

von 29 April bis 04. Mai 2024 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

**Montag:** gebratenes & mit Kräutern mariniertes Putensteak an Limettensoße<sup>c)d</sup> dazu Fenchelgemüse und Linguine<sup>a)b)c</sup> 15,50

**Dienstag:** gebratene Hackbällchen an Chamignonrahmsoße<sup>c)d</sup> 15,50  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)c</sup> und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>8)c)e</sup>

Mittwoch & Donnerstag

Ruhetage im Landgasthof Kreuz

Gerne heißen wir Sie in unserer gemütlichen Trube Stube ab 16.00 Uhr willkommen!

**MO/DI/FR umfangreiches Vesperangebot; MI/DO warme Küche!**

**Freitag:** gedünstetes Fischfilet<sup>f</sup> an zerlassener Butter dazu Kohlrabigemüse<sup>c</sup> und Salzkartoffeln<sup>c</sup> 15,50

**Samstag:** Kartoffel-Gemüsepfanne mit in Tomatensugo mariniertem und gebratenem Räuchertofu 15,50

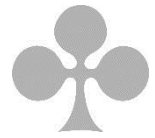
- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

**Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso**

**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

## Außerdem am Mittag:



Zwiebelrostbraten   vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	28,50
<b>SAISON:</b> Spargel an Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> <u>oder</u> zerlassene Butter dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	27,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> , Preiselbeeren	24,50
KLEINE PORTION:	16
<b>FISCH:</b> Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	23
KLEINE PORTION:	15
<b>SAISON:</b> Tagliatelle <sup>a)b)</sup> mit Spargelragoût <sup>c)</sup> angerichtet mit gerösteten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan <sup>c)</sup>	17,50
<b>SAISON:</b> Tagliatelle <sup>a)b)</sup> an hausgemachtem Bärlauchpesto angerichtet mit gerösteten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan <sup>c)</sup>	15
<b><u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG – UND AUCH ABENDS!</u></b>	
Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig <sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln	17,50
KLEINE PORTION:	12
Hackbraten <sup>a)b)</sup> an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>	16
KLEINE PORTION:	11
<b>VEGETARISCH:</b> gebratenes Gemüsesteak <sup>a)b)d)</sup> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Salzkartoffeln an hausgemachter Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup>	14

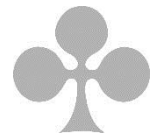
## Beilagen:

eine Portion Gemüse Blumenkohl   Brokkoli   Karotten an Mandelbutter <sup>c)</sup> und hausgemachter Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup>	5
eine Portion Spinat ODER Speck-Bohnen <sup>1)</sup>	4
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8)d)e)</sup>	5

**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

**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

# Vorspeise, Suppen & Salate



<b>SAISONSUPPE:</b> hausgemachte Spargelcrèmesuppe <sup>c)</sup> „Chantilly“ mit Sahnehaube <sup>c)</sup> und Pistaziensplitter <sup>g)</sup>	8
Rinderkraftbrühe <sup>d)</sup> mit Kräuterflädle <sup>a)b)c)</sup> in der Suppentasse	8
½ Dutzend Weinbergschnecken dazu Weißbrot <sup>a)</sup>	9
Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich mit Blattsalaten an Vinaigrette <sup>8)e)</sup> dazu hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8)d)e)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	15
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	8

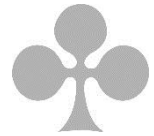
# Kindergeschichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel <sup>c)d)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> und wahlweise Karotten/Gurkensalat <sup>8)e)</sup> oder Brokkoli/Karotten-Gemüse <sup>c)</sup>	11
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup>	6
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites <sup>a)</sup> mit Ketchup	6
„Baby-Spätzle“ oder „Räuberteller“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup> im Kinderschälchen kostenfrei.	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

Mit dem Frühling kommt der Spargel auf den Teller...



### MENÜ

Spargelsalat an Olivenöl und weißem Balsamico<sup>8)e</sup>  
angerichtet mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

\*\*\*

in Olivenöl gebratenes Hechtfilet<sup>c)f</sup>  
dazu Stangenspargel an Sc. Hollandaise und Tagliatelle<sup>a)b</sup>

\*\*\*

hausgemachtes Waldbeerenmousse<sup>c</sup>  
mit einem Tupper<sup>c</sup> Sahne dazu Beeren-Praline von der Konditorei Schumacher

42,50

### Vorspeisen

Spargeltoast<sup>b</sup> „Bruchsal“  
mit gekochtem Schinken<sup>3</sup> und Sc. Hollandaise<sup>b)c</sup> überbacken 16

Spargelsalat an Olivenöl und weißem Balsamico<sup>8)e</sup> angerichtet  
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch 14

### Hauptgerichte

Spargelteller „Bodensee“ I mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise<sup>b)c</sup>  
dazu gebratenes Saiblingsfilet<sup>a)c)f</sup> und Salzkartoffeln<sup>c</sup> 29

Spargelteller „Badisch“ I mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise<sup>b)c</sup>  
dazu gebratene Schweinemedallions in Rahmsoße<sup>c</sup> und Salzkartoffeln<sup>c</sup> 29

\*\*\*

Spargel „Königin Art“  
mit feinem Ragoût-fin<sup>a)c</sup> und Sc. Hollandaise<sup>b)c</sup> überbacken dazu Salzkartoffeln<sup>c</sup> 31

Spargel „Polnisch“  
mit gehacktem Ei, Semmelbrösel<sup>a</sup> und zerlassener Butter<sup>c</sup> dazu Salzkartoffeln<sup>c</sup> 29

### Empfehlungen zum Spargel:

ein Kräuterpfannkuchen<sup>a)b)c</sup> 5,00  
eine Portion gemischter Schinken<sup>3</sup> 150g 7,00  
eine Portion geräucherter Norwegerlachs<sup>f</sup> 150g 15,00

---

**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

# Unsere Hauptgerichte



Cordon Bleu   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Keule gefüllt mit Schinken <sup>1)2)</sup> und Käse <sup>c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	28,50
Zwiebelrostbraten   vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	28,50
<b>SAISON:</b> Spargel an Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> <u>oder</u> zerlassene Butter dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	27,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> , Preiselbeeren	24,50
KLEINE PORTION:	16
Schwäbische Schweinemedallions an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu geröstete Zwiebeln <sup>a)</sup> und hausgemachte Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup>	24
paniertes Schweineschnitzel <sup>c)d)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8)d)e)</sup>	17,50
<b>SAISON:</b> Tagliatelle <sup>a)b)</sup> mit Spargelragoût <sup>c)</sup> angerichtet mit gerösteten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan <sup>c)</sup>	17,50
<b>SAISON:</b> Tagliatelle <sup>a)b)</sup> an hausgemachtem Bärlauchpesto angerichtet mit gerösteten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan <sup>c)</sup>	15
<b>FISCH:</b> Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	23
KLEINE PORTION:	15
<b>VEGETARISCH:</b> Gemüseteller <sup>b)c)</sup> „Reichenauer Art“ mit Salzkartoffeln <sup>c)</sup> Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate - variieren je nach Saison - an hausgemachter Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> und Mandelbutter <sup>c)</sup>	18
<b>VEGETARISCH:</b> Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> zubereitet mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> und gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup>	17
<b>VEGETARISCH:</b> drei gebratene Bülle-Maultaschen <sup>a)b)c)</sup> aus der Manufaktur Allgaier   von der Höri an zerlassener Butter <sup>c)</sup> – <b>WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN BITTE SELBST!</b>	12

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **KÄSESPÄTZLE ODER BRATKARTOFFELN** 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 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

## Beilagen:



eine Portion Gemüse Blumenkohl   Brokkoli   Karotten an Mandelbutter <sup>c)</sup> und hausgemachter Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup>	5
eine Portion Blattspinat	4
eine Portion Speck-Bohnen <sup>1)</sup>	4
eine Portion Kroketten <sup>a)</sup>	5
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8)d)e)</sup>	5

## Die Klassiker unter den Vespers...

Schweizer Wurstsalat <sup>2)3)c)</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup> zubereitet mit Käse <sup>o)</sup> , Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup>	15,50   13,50
Wurstsalat <sup>3)</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup>	14,50   12,50

## eine Weinempfehlung zum Essen:

2022	Neprica <b>PRIMITIVO</b> <sup>14)</sup> Puglia IGT		
14,0% Vol	Weingut Marchesi Antinori   Tormaresca   Apulien   Italien		
	♣ Duft nach roten Früchten & schwarzen Kirschen		
	♣ ergänzt um Nuancen von Veilchen & Anis zeigt er einen weichten Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.		
		0,25l	9
		0,75l	27

**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



# Nachtisch



Apfelstrudel <sup>a)b)g)</sup> mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	9
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	8
Nuss-Krokant-Becher <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen   Haselnusseis   Krokant Sahne <sup>c)</sup>   hausgemachte Karamellsoße	8
hausgemachtes Quittensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	8
hausgemachtes Waldbeerenmousse <sup>c)</sup> mit einem Tupfer <sup>c)</sup> Sahne dazu Beeren-Praline von der Konditorei Schumacher	8
zwei Kugeln hausgemachtes Rhabarbereis <sup>c)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup>	6
<b><u>FÜR KINDER:</u></b>	
„Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Schokosoße & Smarties	5

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

**GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUMACHER ZUM KAFFEE 2,00 €**

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 19% 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 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