



**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, welchen er mit Herzblut vier Jahre lang lebte. 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](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,  
unserem Hausaperitif

0,1l 6

Hausaperitif

Sekt<sup>14)</sup>  
hausgemachter Cranberrysirup  
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: **Prisecco Weissduftig<sup>14)</sup>**  
Intensive Nase nach würzigen Kräutern und Holunderblüte  
Reife Fruchtnoten von Apfel & Birne mit pfeffriger Würze  
Manufaktur Jörg Geiger

0,1l 5



Bauerngedeck

Während Sie unsere Speisekarte lesen, verwöhnen wir Sie bereits mit Rohkost und hausgemachtem Kräuterschmand<sup>c)</sup> sowie mit feiner Olivenpaste von Lena Söhner, begleitet von frischem Brot<sup>a)</sup>.

für 2 Personen 9

**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 21. – 28. Mai 2023 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

**Montag:** Schweinerückensteak „Holzfäller Art“<sup>(c)</sup> zubereitet mit Champignons, Speck & Zwiebeln an Bratensoße<sup>(d)</sup> dazu Pommes-Frites<sup>(a)</sup> und Gemüseauswahl<sup>(b)(c)</sup> 15

**Dienstag:** nieder gegarter Rehbraten an Wildsoße<sup>(d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>(a)(b)</sup> und Beilagen-Salat<sup>(8)(e)</sup> ,Preiselbeeren 15

**Mittwoch & Donnerstag**

Ruhetage im Landgasthof Kreuz

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

**Dort verwöhnt Sie Michael mit einer neuen erweiterten Vesperkarte.**

**Freitag:** gebratenes Forellenfilet<sup>(f)</sup> dazu Spargelragoût<sup>(c)(d)</sup> mit Kirschtomaten und Tagliatelle<sup>(a)(b)</sup> 15

**Samstag:** Rindertafelspitz an Meerrettischsoße<sup>(c)(d)</sup> dazu Spinat und Salzkartoffeln<sup>(ac)</sup> 15

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

**Alle Tagesgerichte auf Wunsch mit Tagessuppe & Espresso zum selben Preis.**

**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



## Außerdem am Mittag:

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup> , Preiselbeeren	27
KLEINE PORTION:	18
Hackbraten <sup>a)b)</sup> an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	18
KLEINE PORTION:	12
Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	27
KLEINE PORTION:	18
<b>SAISON:</b> Spargel an Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> <u>oder</u> zerlassene Butter dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	24
hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak <sup>a)b)d)</sup> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	18,50
<b><u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u></b>	
Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig <sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln	16,50
KLEINE PORTION:	11

---

**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

WIR LEBEN

*Zusammengehörigkeit!*



Liebe Gäste,

nachdem sich nun über zwei Jahre der Pandemie unsere Gastgeberrolle mit Rollen wie Anpassungskünstler, Einlasskontrolleure oder Hygieneprofis immens überschritten hat, wirken ein weiteres Mal äußere Einflüsse auf uns, durch welche wir mit Flexibilität und Kreativität einen Wandel einleiten:

*In unserer gemütlichen Trube Stube...*

... haben wir unsere Öffnungszeiten und unser Angebot angepasst. Ab sofort verwöhnen wir Sie abends **kulinarisch mit einer kleinen Vesperkarte** ab 16.00 Uhr. Unser langjähriger Mitarbeiter Michael wird weiterhin sehr gerne für Sie da sein und sich um Ihr leibliches Wohl, liebe Gäste, mit viel Engagement kümmern.

*In unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz...*

... servieren wir Ihnen nun wieder unseren täglich wechselnden Mittagstisch – **qualitativ hochwertig aus regionalen Produkten zubereitet** – zum Preis von € 15,00 inklusive Suppe, Salat und Espresso. Wir haben MO, DI, FR & SA mittags von 12.00 – 13.30 Uhr für Sie geöffnet. Unser Angebot zum Mittagstisch finden Sie online unter [www.landgasthofkreuz.com](http://www.landgasthofkreuz.com). Außerdem ist unsere Küche abends von 17.30-20.30 Uhr für Sie geöffnet und verwöhnt Sie mit altbekannten Gerichten aus der gut-bürgerlichen Küche des Traditions-gasthauses.

*Die Rommel Gastronomie im Wandel...*

Im Herbst 2022 erarbeiteten wir Seite an Seite mit unserem langjährigen Team diesen Weg, um für Sie mit gewohnter Aufmerksamkeit Gastgeberinnen und Gastgeber sein zu dürfen

– getreu unseren Werten: *einfach. stark. familiär.*

Liebe Gäste, erfahren Sie das Gefühl der Zusammengehörigkeit in unseren Häusern. Gemeinsam mit jungen Menschen aus der Ferne, welche vor Servicefreude mit uns sprühen verwöhnen wir Sie auf das herzlichste!

Hier setzen wir an – hier machen wir weiter.

Überzeugen Sie sich selbst!

Herzlichst,

Ihre Simone & Alexander Rommel

mit Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky

# Vorspeise, Suppen & Salate



<b>SAISON:</b> hausgemachte Spargelcrèmesuppe <sup>c)v</sup> „Chantilly“ mit Sahnehaube <sup>c)</sup> und Pistaziensplittern	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
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup> getopt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam sowie Brotcroûtons <sup>a)</sup>	8

# Kindergерichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel <sup>c)d)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> und wahlweise Gurken/Kartottensalat <sup>8)e)</sup> oder Gemüse	10
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup>	5
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites <sup>a)</sup> mit Ketchup	5
„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

# Die Klassiker unter den Vespere...

Schweizer Wurstsalat <sup>2)3)c)</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup> zubereitet mit Käse <sup>c)</sup> , Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup>	14,50   12,50
Wurstsalat <sup>3)</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup>	13,50   11,50

**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  
dazu kross gebratene Speckstreifen<sup>1)</sup>

\*\*\*

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

\*\*\*

hausgemachtes Eierlikör-Panna-Cotta<sup>b)c)</sup>  
Eierlikör-Praline von der Konditorei Schumacher

39,50

VEGETARISCH: OHNE SPECK/ OHNE FISCH -3€

### Vorspeisen

Spargelsalat an Olivenöl und weißem Balsamico<sup>8)e)</sup> angerichtet  
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch dazu kross gebratene Speckstreifen<sup>1)</sup> 14  
VEGETARISCH: OHNE SPECK - 12

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

### 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> 27

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> 27

Spargel „Königin Art“  
mit feinem Ragoût-fin<sup>a)c)</sup> und Sc. Hollandaise<sup>b)c)</sup> überbacken dazu Salzkartoffeln<sup>c)</sup> 27

Spargel „Polnisch“  
mit gehacktem Ei, Semmelbrösel<sup>a)</sup> und zerlassener Butter<sup>c)</sup> dazu Salzkartoffeln<sup>c)</sup> 26

Tagliatelle<sup>a)b)</sup> mit Spargelragoût<sup>c)</sup>  
angerichtet mit gerösteten Kirschtomaten dazu Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> 19,50

### 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

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

# Unsere Hauptgerichte



Zwiebelrostbraten   vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	32
Cordon Bleu   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Keule gefüllt mit Schinken <sup>1)2)</sup> und Käse <sup>c)</sup> dazu dreierlei Gemüse <sup>b)c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	32
Schwäbische Schweinemedallions an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu geröstete Zwiebeln <sup>a)</sup> , Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	28
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup> , Preiselbeeren	27
KLEINE PORTION:	18
<b>FISCH:</b> Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	27
KLEINE PORTION:	18
<b>SAISON:</b> Spargel an Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> <u>oder</u> zerlassene Butter dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	24
<b>VEGETARISCH:</b> Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> zubereitet mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> und gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> dazu Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	18,50
<b>VEGETARISCH:</b> gebratene Bülle-Maultaschen <sup>a)b)c)</sup> aus der Manufaktur Allgaier   Hörli an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu dreierlei Gemüse <sup>b)c)</sup>	18,50

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **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 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



Hierzu empfehlen wir:



2020  
13,0% Vol

Hebsacker **LEMBERGER**<sup>14)</sup> Qualitätswein trocken  
Weingut Jürgen Ellwanger | Württemberg | Deutschland

- ♣ kühle Nase mit viel Waldbeere | klar & feinsaftig | lebendig & frisch
- ♣ fester Körper mit viel Rückgrat und präziser, stabiler Struktur
- ♣ viel Brombeere, Sauerkirsche, leichte Kräuter und Vanillenoten
- ♣ samtige Tannine | hat Tiefe | langes Finale mit frischen Beeren

0,25l 8,50  
0,75l 25,50

## Nachtsch

Apfelstrudel <sup>(a)(b)(g)</sup> mit Vanilleeis <sup>(a)(b)(c)(h)</sup> und Sahne <sup>(c)</sup>	9
hausgemachtes Rhabarbereis <sup>(c)</sup> mit Sahne <sup>(c)</sup>	8,50
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>(a)(b)(c)(h)</sup> und Sahne <sup>(c)</sup>	8
hausgemachtes Birnensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	8
hausgemachtes Eierlikör-Panna-Cotta <sup>(b)(c)</sup>	6
<b>FÜR KINDER:</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 SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 2,00 €**

**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 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