



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 wurde es auf operativer Ebene an die nächste Generation übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Eine Tradition im Dorfe, die kaum wegzudenken ist.

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. In herausfordernden Zeiten wie diesen, besinnen wir uns täglich darauf und es ist uns im Wandel der Gesellschaft 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 Beginn der Pandemie in kurzen Zeitabschnitten zu reflektieren und 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 erwartet Sie, liebe Gäste, eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher wir großen 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 steht für Sie, liebe Gäste, meine Schwester Christine Odersky-Rommel mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen bereit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Traube Stube bis auf weiteres geschlossen bleibt. Darüber hinaus begrüßt Sie, liebe Gäste, mein Mann 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 mit Christine Odersky-Rommel,  
vielseitige Mitarbeiterin, die zahlreiche Teams im Unternehmen unterstützt  
und mit unserer Mama Gisela, guter Geist des Unternehmens.

Ruhetag: Donnerstag

# Herzlich Willkommen!



Starten Sie gerne mit unserem Hausapéritif in ein geschmackvoll zubereitetes Essen:

2cl ETTER Erdbeerzauber    1cl hausgemachter Holunderblütensirup  
Sekt Hausmarke | Soda  
SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ERDBEEREN & MINZE  
0,1l                    6,50



oder alkoholfrei:

**mit Rosmarin verfeinerter Aronia- & Cranberry-Saft in Eiswürfelform**  
aufgegossen mit Tonic<sup>4)13)</sup> | GARNIERT MIT ROSMARIN                    0,1l                    6

## Ausblick auf unsere Häuser:

**Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen!** Aktuell heißen wir Sie zusätzlich mittwochs in unserem Landgasthof Kreuz an dem sonst regulären Ruhetag willkommen! Wir kochen mittags von 12-13.30 Uhr sowie abends von 17.30-20 Uhr für Sie! Darüber hinaus erweitern wir sonntags unser Angebot auf eine durchgehende warme Küche von 12-19.30 Uhr (letzte Bestellaufnahme) mit einem hausgemachten Kuchenangebot am Nachmittag!

**Freuen Sie sich außerdem auf den Neustart der Sommersaison auf Hof Höfen in Langenrain!** Hof Höfen, ein Sonntags-Ausflugs-Lokal bietet Ihnen in diesem Sommer feine Gerichte mit Produkten aus der Region – hausgemacht, wie Sie es kennen, liebe Gäste. Darüber hinaus können Sie unseren Party-Service von Hof Höfen an dem von Ihnen gewünschten Tag in den von Ihnen zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten genießen.  
Kontaktieren Sie hierfür Alex Rommel unter 0151-53823282.

In tiefer Trauer verabschieden wir uns von unserem geliebten Papa Hansi Rommel.  
Er verstarb unerwartet am 12. März 2026.

Ein Schiff segelt hinaus und verschwindet am Horizont.

Jemand sagt: „Es ist verschwunden.“

Verschwunden aus unserem Blickfeld – das ist alles.

Denn genau in diesem Moment gibt es jenseits des Horizonts andere,  
die es freudig kommen sehen und rufen: „Da kommt es!“ - NACH CHARLES HENRY BRENT -

Der Schmerz ist groß, aber noch größer ist das, was bleibt: Die Liebe, die du, Papa, uns gegeben hast. Die Erinnerungen an dich, die uns begleiten. Die Spuren, die du in unseren Herzen hinterlassen hast.

Herzlichst, Ihre Christine & Simone Rommel mit Familien & allen Mitarbeitenden

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 ob mit 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 27. April 2026 bis 02. Mai 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

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

- Montag:** gebratene Schweinemedallions an Rahmsoße<sup>c)d</sup>  
auf Käsespätzle<sup>a)b)c</sup> und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e</sup> 16
- Dienstag:** bunte Teigwaren mit hausgemachter Hackfleischsoße<sup>d</sup>  
dazu geriebener Käse<sup>c</sup> und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e</sup> 16
- Mittwoch** Matjesfilets<sup>f</sup> „Hausfrauen Art“ zubereitet mit Äpfeln & roten Zwiebeln  
dazu Bratkartoffeln 16
- Donnerstag** Heute ist unser Ruhetag.  
Wir freuen uns darauf, Sie morgen wieder begrüßen zu dürfen!
- Freitag:** Am 1. Mai-Feiertag heißen wir Sie auf das herzlichste zum  
Mittagessen im Landgasthof Kreuz willkommen.  
Ab 14.30 Uhr verkleinerte Speisekarte, letzte Order um 19.30 Uhr
- Samstag:** Königsberger Klopse<sup>a)b)d</sup> an Kapernsoße<sup>c)d</sup>  
dazu Grillgemüse und neue Kartoffeln 16

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

**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 h) mit Soja

**ALLE PREISE FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% MWST.  
ALLE PREISE FÜR GETRÄNKE IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 19% MWST.**

Unsere Speisen:



ausgewählt - hausgemacht - Herzenssache!

„MENÜ MIT SPARGEL“

Spargelcrèmesuppe<sup>c)</sup> mit grünen und weißen Spargelspitzen  
an Schlagrahm<sup>c)</sup>

\*\*\*

Kleines Rumpsteak an Sc. Hollandaise<sup>a)b)c)</sup>  
dazu zweierlei Spargel und neue Kartoffeln<sup>c)</sup>

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Ragoût an Mascarponecrème  
mit Butterhaferkekscrumble<sup>a)c)</sup> und Vanilleeisnocke<sup>b)c)g)</sup>

€ 48,00

Suppen & Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe<sup>c)</sup> mit grünen und weißen Spargelspitzen an Schlagrahm<sup>c)</sup> 10

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle<sup>a)b)</sup> 8

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke | Karotte | Rettich dazu  
Blattsalate an Vinaigrette<sup>e)8)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen 8

Spargel-Erdbeer-Salat an Himbeervinaigrette<sup>e)8)</sup> dazu Cocktailtomaten mit cremigem Burrata<sup>c)</sup>  
frische Minze und Basilikum 14

Fischknusperle-Salat | angemachte Rohkostsalate Gurke | Karotte | Rettich  
mit Blattsalaten an Vinaigrette<sup>e)8)</sup> dazu gebackener Zander<sup>f)</sup>  
und hausgemachte Sc. Remoulade<sup>b)c)</sup> 18

Vegetarische Gerichte

crémiges Spargel-Risotto<sup>c)</sup> mit grünem und weißem Spargel verfeinert mit Hartkäse<sup>c)</sup> 24

veganes gelbes Kokos-Curry mit grünem Spargel und saisonalem Grillgemüse  
dazu gebackene neue Kartoffeln<sup>a)</sup> 24

hausgemachte Käsespätzle<sup>a)b)c)</sup> mit Bio-Bergkäse<sup>c)</sup> aus Fontanella  
dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Petersilie 18

auf Wunsch mit hausgemachtem Bärlauchpesto<sup>g)</sup> verfeinert 20

# Hauptgerichte



**SAISON:** Spargel an Sc. Hollandaise<sup>b)c)</sup> oder zerlassener, geklärter Butter<sup>c)</sup>  
dazu neue Kartoffeln<sup>c)</sup> 27,50

## EMPFEHLUNGEN ZUM SPARGEL:

anstelle neue Kartoffeln zwei Kräuterflädle<sup>a)b)c)</sup> 3,00  
zusätzlich zwei Kräuterflädle<sup>a)b)c)</sup> 5,00  
eine Portion gekochter Schinken<sup>3)</sup> ca. 120g 10,00  
ein kleines Zanderfilet ca. 140g 8,00  
ein kleines paniertes Kalbsschnitzel<sup>a)b)</sup> 12,00  
ein kleines Rumpsteak ca. 100g 12,00

Cordon Bleu | paniertes Kalbsschnitzel<sup>a)b)</sup> gefüllt mit Schinken<sup>1)2)</sup>  
und kräftigem Käse<sup>c)</sup> dazu saisonales Grillgemüse<sup>c)</sup> und Pommes-frites<sup>a)</sup> 30

Zwiebelrostbraten | vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln  
an Bratensoße<sup>d)</sup> dazu Pommes-frites<sup>a)</sup> 29

## FREUEN SIE SICH WIEDER AUF UNSEREN KLASSIKER HIRSCHEDELRAGOÛT NACH DER SPARGELSAISON!

paniertes Schweineschnitzel<sup>a)b)</sup> an Bratensoße<sup>d)</sup> dazu Pommes-frites<sup>a)</sup> 19,50

Hackbraten<sup>a)b)</sup> mit geschwenkten Champignons an Rahmsoße<sup>c)d)</sup>  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> mit Bärlauchpesto<sup>g)</sup> verfeinert 20  
KLEINE PORTION 16

gegrilltes Lachsfilet<sup>f)</sup> auf grünem und weißem Spargel  
an Sc. Hollandaise<sup>a)b)c)</sup> und neuen Kartoffeln 34

auf der Haut gebratene Zanderfilets<sup>f)</sup>  
mit geschwenkten Kräuter-Champignons dazu Bärlauchrisotto<sup>c)g)</sup> 29

## DAFÜR SIND WIR BEKANNT:

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln | Gewürzgurken | Essig<sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln 18  
KLEINE PORTION 13

– SOLANGE VORRÄTIG –

FÜR ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE SOßEN ERLAUBEN WIR UNS  
€ 3,- ZU BERECHNEN UND BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE  
ZU KÄSESPÄTZLE ODER BRATKARTOFFELN € 2.

**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 Sulfit

**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



## VESPER

Schweizer Wurstsalat<sup>2)3)c)</sup> dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot<sup>a)</sup>  
mit Käse<sup>c)</sup>, Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing<sup>2)e)</sup> garniert mit roten Zwiebeln 15,50 | 13,50

Wurstsalat<sup>2)3)</sup> dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot<sup>a)</sup>  
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing<sup>2)e)</sup> garniert mit roten Zwiebeln 14,50 | 12,50

VEGETARISCHER Käsesalat<sup>2)3)</sup> dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot<sup>a)</sup>  
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing<sup>2)e)</sup> garniert mit roten Zwiebeln 13,50 | 11,50

\*\*\*

## Beilagen

eine Portion weißer Stangenspargel an Sc. Hollandaise<sup>a)b)c)</sup> 10

eine Portion saisonales Grillgemüse<sup>c)</sup> 6

je eine Portion Spargelrisotto<sup>c)</sup> I Bärlauchspätzle<sup>a)b)g)</sup> 7

je eine Portion Käsespätzle<sup>a)b)c)</sup> I Bratkartoffeln 7

je eine Portion Kroketten<sup>a)</sup> I Pommes-Frites<sup>a)</sup> 6

\*\*\*

## Nachspeisen

Erdbeer-Rhabarber-Ragoût an Mascarponecrème<sup>c)</sup>  
mit Butterhaferkeks crumble<sup>a)b)c)</sup> und Vanilleeisnocke<sup>b)c)g)</sup> 12

Nuss-Krokant-Becher mit Sahne<sup>c)</sup>  
2 Kugeln Eis<sup>a)b)c)g)</sup> mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen<sup>g)</sup>  
1 Kugel Haselnusseis<sup>a)b)c)g)</sup> I Krokant I Sahne<sup>c)</sup> I Karamelloße 9

warmer Apfelstrudel<sup>a)</sup> mit Vanilleeis<sup>b)c)g)</sup> 9

MINI-DESSERT: hausgemachte Crème-Brulée<sup>b)c)</sup> 6,50

## FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“  
Erdbeer- und Schokoladeneis<sup>a)b)c)g)</sup> mit Sahne<sup>c)</sup>, Schokosoße & Schokolinsen 5,50

**ALLE PREISE FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE 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 Nüsse

# Was uns am Herzen liegt.



- Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
  - Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Mey im Schwarzwald
  - Saure Leberle und Schlachtspezialitäten sowie anteilige Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Hierling in Dettingen - solange vorrätig -
  - glutenfreie Gerichte unter Berücksichtigung von Kontamination nach bestem Wissen und Gewissen.
- 
- Ausbildungsbetrieb mit Auszubildenden aus aller Welt
  - Wir leisten miteinander füreinander: Zellstrukturdesign statt klassischer Hierarchien
  - Wir sind ein beta-Unternehmen: Der Beta-Codex – wir geben gerne Auskunft!
  - Wir treffen Entscheidungen gemeinsam mit unseren Teams, pflegen eine klare Kommunikationskultur, schaffen so viel Transparenz wie möglich und...
  - ...wir trauen unseren Kolleginnen und Kollegen zu, dass sie Arbeit leisten wollen und pflegen ein konsequent positives Menschenbild, denn jede/r von uns ist „im Grunde gut“.
  - Wir sind Teil der Fair Job Hotels e.V.
- 
- Wir unterstützen Regionalität
  - Wir treten gemeinsam mit unserem Landhotel Traube in Dettingen sowie dem Pachtbetrieb Hof Höfen in Langenrain auf!
  - gemeinsam gestalten wir die Zukunft dieser Traditionshäuser, um Räume für echte Begegnungen des Lebens zu erhalten und zu erweitern!

*Wir schätzen Ihren Zuspruch und Ihre Unterstützung sehr  
– tragen Sie Ihre positiven Erlebnisse nach draußen!*