



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 Trube 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 Trube 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,  
und mit unserer Mama Gisela, guter Geist des Unternehmens.



Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

# Herzlich Willkommen!



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

alkoholfrei:

1cl hausgemachter Holunderblütensirup mit Rhabarbersaft  
aufgegossen mit Soda-Wasser

SERVIERT AUF EIS |

GARNIERT MIT BEEREN & MINZE



## Ausblick auf unsere Häuser:

**Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen!** Sonntags arbeiten wir mittags in einem kleineren Team und deshalb auch mit einer kleineren Speisekarte. Genießen Sie unser Sonntags-Menü und ausgewählte Gerichte der regulären Speisekarte – so ist für jeden etwas! Dadurch können wir Ihnen auch an Sonn- und Feiertagen weiterhin einen zuverlässigen Mittags- und Abendservice anbieten. Sonntags gibt es durchgehend warme Küche von 12-21 Uhr.

**Wir freuen uns außerdem über die begonnene Sommersaison auf Hof Höfen in Langenrain!** Hof Höfen ist ein beliebtes Sonntags-Ausflugs-Lokal. In diesem Sommer bieten wir Ihnen feine Gerichte mit Produkten aus der Region. Alles wird hausgemacht, wie Sie es von uns kennen und ganz NEU nun auch glutenfrei! Wir reagieren damit auf die steigende Nachfrage nach glutenfreien Speisen. Besonders bei unseren Familien mit betroffenen Kindern kommt dies sehr gut an. Die Rückmeldungen bestätigen uns, diesen Weg weiterzugehen.

Kennen Sie schon unseren Party-Service von Hof Höfen? Gerne verwöhnen wir Sie an Ihrem Wunschtermin in den Räumen, die Sie dafür zur Verfügung stellen.

Kontaktieren Sie hierfür Alex Rommel unter 0151-53823282.

Unsere Gedanken sind täglich bei unserem geliebten Papa und Seniorchef Hansi Rommel, der uns am 12. März 2026 unerwartet verlassen hat. Du fehlst uns und unseren Gästen sehr! In unseren Herzen bist Du bei jeder gemeinsamen Runde am Tisch dabei!

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 Mittagsgерichte 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 Mittagsgерichte für Sie in dieser Woche

von 22. Juni 2026 bis 27. Juni 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

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

**Montag:** gebratene Schweinemedallions auf Tomatenrisotto<sup>c)</sup> 16  
mit Basilikumpesto<sup>9)</sup> verfeinert dazu kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)</sup>

**Dienstag:** mit Hackfleisch<sup>a)b)</sup> gefüllte Paprikaschote an Bratensoße<sup>d)</sup> 16  
dazu Reis

**Mittwoch** Mittwoch und Donnerstag sind unsere Ruhetage.  
-----

**Donnerstag** Wir freuen uns darauf, Sie ab Freitag wieder begrüßen zu dürfen.  
-----

**Freitag:** bunter Salatteller mit gebratenen Fischfilets<sup>f)</sup> an Kräuterbutter<sup>c)</sup> 16

**Samstag:** marinierte Rinderplätzchen an Bratensoße<sup>d)</sup> 16  
dazu Speckbohnen<sup>1)</sup> und Bratkartoffeln

- 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 IM SOMMER“

erfrischende Sommer-Gurkensuppe<sup>c)</sup> verfeinert mit Olivenöl und frischem Dill dazu  
hausgemachte Räucherlachs-Praline<sup>f)</sup> mit Meerrettich-Frischkäsekern<sup>c)</sup>

\*\*\*

Maispouardenbrust an kräftiger Kräuterjus<sup>d)</sup>  
auf Ratatouille und cremiger Polenta<sup>c)</sup>

\*\*\*

Holunderblüten-Panna-Cotta<sup>b)c)</sup> mit Fruchtsoße  
an hausgemachtem Erdbeersorbet und Pistaziencrunch<sup>g)</sup>

€ 45,00

### Suppen & Vorspeisen & Salate

erfrischende Sommer-Gurkensuppe<sup>c)</sup> verfeinert mit Olivenöl und frischem Dill dazu  
hausgemachte Räucherlachs-Praline<sup>f)</sup> mit Meerrettich-Frischkäsekern<sup>c)</sup> 12

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

Wassermelonen-Carpaccio an Olivenöl und hausgemachtem Basilikum-Kräuterpesto  
mit geriebenem Grana Padano<sup>c)</sup> 12

\*\*\*

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> 20

Sommersalat von Melonen und fruchtigen Nektarinen an cremiger Burrata  
an Vinaigrette<sup>e)8)</sup> und hausgemachtem Basilikum-Kräuterpesto<sup>g)</sup> garniert mit Radieschen-  
Sprossen und frischer Minze 19

**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



gegrillter Ziegenkäse <sup>c)</sup> auf mediterranem, tomatisierten Gemüse dazu cremiger Polenta und vegetarischer Kräuterjus <sup>c)d)</sup>	24
veganes gelbes Kokos-Curry mit buntem saisonalem Grillgemüse dazu Basmati-Duftreis	22,50
hausgemachte Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> mit Bergkäse <sup>c)</sup> dazu gedünstete Zwiebeln und frisch gehackte Blatt Petersilie	18

## Hauptgerichte

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
Hirschedelragoût an würziger Wachholdersoße <sup>d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Preiselbeeren KLEINE PORTION	28 21
Maispouardenbrust an kräftiger Kräuterjus <sup>d)</sup> auf Ratatouille und cremiger Polenta <sup>c)</sup>	28
paniertes Schweineschnitzel <sup>a)b)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	19,50
Hackfleischküchle <sup>a)b)</sup> mit geschwenkten Champignons an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> KLEINE PORTION	21 17
Variation von gegrillten Fischfilets <sup>f)</sup> Lachs   Zander   Saibling an gelbem Kokos-Gemüse-Curry dazu Basmati-Duftreis	34
auf der Haut gebratene Saiblingsfilets <sup>f)</sup> an Mandel-Zitronenbutter <sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln getoppt mit frisch gehackter Blatt Petersilie	28

**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



### DAFÜR SIND WIR BEKANT:

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.

## Beilagen

eine Portion saisonales Grillgemüse<sup>c)</sup> 6  
je eine Portion cremige Polenta<sup>c)</sup> 7  
je eine Portion Käsespätzle<sup>a)b)c)</sup> | Bratkartoffeln 7  
je eine Portion Kroketten<sup>a)</sup> | Pommes-Frites<sup>a)</sup> 6

## VESPER

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

## Nachspeisen



Holunderblüten-Panna-Cotta <sup>b)c)</sup> mit Fruchtsoße an hausgemachtem Erdbeersorbet und Pistaziencrunch <sup>g)</sup>	11
Chia-Kokos-Pudding <sup>c)</sup> auf fruchtigem Mango-Ragoût mit Buttercrumble <sup>a)</sup> & frischer Minze	9
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>   Krokant   Sahne <sup>c)</sup>   Karamellsoße	9
warmer Apfelstrudel <sup>a)</sup> mit Vanilleeis <sup>b)c)g)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	9
<b>MINI-DESSERT:</b> hausgemachte Crème-Brulée <sup>b)c)</sup>	6,50
<b>FÜR KINDER:</b> „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.**

## Was uns am Herzen liegt.

- Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
- Fleisch von der Metzgerei Mey im Schwarzwald
- Saure Leberle, Wurstwaren und Schlachtspezialitäten sowie anteilige Fleischwaren 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 und 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!**