

# Essen zum Abholen / „Kreuz-to-go“

---

## Speisen-Abholzeiten:

Mittwoch bis Samstag		17:30 bis 19:30 Uhr
Sonntag		12:00 bis 13:45 Uhr
	<u>sowie</u>	17:30 bis 18:30 Uhr

## Telefonische Bestellung (0761-620550) oder Mail: [info@gasthaus-kreuz-kappel.de](mailto:info@gasthaus-kreuz-kappel.de)

Mittwoch bis Samstag	ab	14:00 bis 19:00 Uhr
Sonntag	ab	10:00 bis 19:00 Uhr

„Wir bitten um frühzeitige Bestellung“

Montag & Dienstag: Ruhetag (→kein Telefondienst)

Die Ausgabe der Speisen erfolgt über die Gartenwirtschaft (rechte Seite).

Wir verpacken unsere Gerichte in 100% kompostierbaren Bio-Boxen.

## Abhol-Gerichte ( Änderungen vorbehalten )

---

Hausgemachte Kalbfleisch-Maultaschen mit Zwiebelschmelze (separat), hausgemachter Kartoffelsalat	16,50
Badische Rinderroulade in eigener Sauce geschmort, hausgemachte Spätzle	21,50
Bunte Vegetarische Variation mit Spinat-Ravioli, Linsen und diverses Gemüse, Champignonrahmsauce (separat)	23,50
Geschmortes Hirschragout ( aus Süddeutschland ), hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	23,50
<u>Forellenzucht Meyele, Stegen-Rechtenbach</u> Dreisamtäler Forellenfilets „gedünstet“, Markgräfler Gutedelsauce (extra), Feine Nudeln	23,50
„Abhol-Töpfle“: Medaillons vom Schwein in Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle, gebratene Speckscheibe	23,50

## Außerdem...Gerichte & Beilagen zum Zusammenstellen

---

Panierte Kalbsschnitzel nach „Wiener Art“	15
Panierte Schweinerückenschnitzel	12
Badische Flädlesuppe	5
Kleiner Salatteller mit Hausdressing (extra)	6
Portion hausgemachte Spätzle / Pommes frites	4,50
Portion Schwenkgemüse / Rahmwirsing / junger Blattspinat	6
Hausgemachte Rahmsauce, je 200ml	3
Hausgemachtes Sauerrahm-Salad dressing, je 200ml	3
Hausgemachte Bratensauce, je 200 ml	2,50