

ABHOL-KARTE... 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

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)

Wir verpacken unsere Gerichte in 100% kompostierbaren Bio-Boxen (oder Mehrweg-Pfand-Becher).

Abhol-Gerichte (Unsere Beilagen werden *extra* verpackt)

Hausgemachte Kalbfleisch-Küchle aus der Pfanne, Rahmsauce (extra), hausgemachte Spätzle	19
<u>Spargelhof Wolfgang Engler (Tuniberg)</u> Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit Spargel & gekochtem Schinken, helle Spargelsauce	25
Portion Tuniberger Bauernhof-Spargel (ca. 350g), unsere Pfannen-Kratzete, helle Spargelsauce	25
Badische Rinderroulade („aus der Oberschale“) in Spätburgundersauce, hausgemachte Spätzle	23
Bunte „VEGGI-BOX“ mit Spinat-Ricotta-Maultaschen, Polenta-Ecken, Gemüse vom Markt & Baby-Linsen, Champignon-Rahmsauce (extra)	25,50
Schwarzwälder Rinder-Schulterbraten in eigener Sauce geschmort, Feine Nudeln	23
<u>Forellenzucht Thomas Meyele, Stegen-Rechtenbach</u> Dreisamtäler Forellenfilets „gedünstet“, Sauce Riesling, Feine Nudeln	26
Vegetarische Bärlauch-Nudeln mit Bärlauch a la creme, grünem Tuniberger Spargel & getrockneten Tomaten	24
„Abhol-Töpfele“: Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gebratene Speckscheibe	24,50

Außerdem... Gerichte & Beilagen zum Zusammenstellen

Panierte Kalbsschnitzel („aus dem Kalbsnüssle“) nach „Wiener Art“	16
Panierte Schweinerückenschnitzel	12,50
Badische Flädlesuppe	5
Bärlauch-Cremesuppe	8
Kleiner Salatteller mit Hausdressing (extra)	6
Portion hausgemachte Spätzle / Pommes frites / Kroketten	4,50
Portion Schwenkgemüse / Rahmwirsing / Blattspinat	6
Hausgemachte Rahmsauce, je 200ml	3
Hausgemachtes Sauerrahm-Salad dressing, je 200ml	3
Hausgemachte Bratensauce, je 200 ml	2,50