



Die  
"Kreuz-Post"

Wo Gastlichkeit zu Hause ist !

Wir heißen Sie

# Herzlich Willkommen

zu unserem

## 25. Fischvergnügen vom 23.02. bis 24.03.2024

Es ist unser Wunsch, dass ein paar Stunden in unserem familiären Landhotel mit exklusivem Spa Ihnen Entspannung und Erholung bringen, damit wir Sie im Freundeskreis unseres Hauses willkommen heißen können. Unsere Familie hat es sich zur Aufgabe gemacht, ein Haus der familiären Atmosphäre und der traditionellen badischen Küche zu führen. Die Empfehlung der "Kreuz-Post" in Ihrem Bekanntenkreis ist unser Bestreben. Probieren Sie unsere variantenreichen Fischgerichte und genießen Sie den passenden Kaiserstühler Wein. Zur Zubereitung dieser Gerichte bedarf es Sorgfalt und auch Zeit. Unsere Küche wird täglich frisch beliefert. Trotzdem kann manchmal eine Fischart nicht mehr vorrätig sein. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen guten Appetit. Badischer Wein und eine Auswahl Burkheimer Weinspezialitäten vervollständigen Ihr kulinarisches Erlebnis ! Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, sprechen Sie mit uns ganz offen darüber, damit wir aus Ihren Anregungen lernen können. Bitte beachten Sie unsere Allergen-Hinweise auf der letzten Seite. Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Ihre Familie Gehr & Mitarbeiter

\*\*\*

Die warme Küche ist geöffnet von 12.00 bis 14.00 Uhr (Mittwoch & Donnerstag mittags geschlossen)  
und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

Von 14.00 bis 18.00 Uhr und nach 21.00 bis 22.30 Uhr reichen wir Ihnen eine Vesperkarte.





## Aperitif

- Martini** 6.80 Euro  
**1 Glas Kaiserstühler „ Winzer-Sekt“** 7.50 Euro  
**1 Glas Geldermann „ Rosé “** 7.50 Euro  
**Pêcher Mignon** 7.80 Euro

## Vorspeise

- Pulpo Salat** **N; O**  
mit Tomaten, Zucchini und schwarzen Oliven  
14,00 Euro
- Tataki vom Lachs** **J, K, F**  
mit Pflücksalat  
14.00 Euro
- Löwenzahn** mit Garnelen im Kartoffelmantel  
und Mango-Chutney **A, I, B; K; D; E; M**  
19.00 Euro
- Tapas Teller** **A, J, K, O**  
mit selbstgeräucherter Makrele, eine Fine de Claire Auster  
Sushi, Rilette von der Kammuschel auf Blini  
geräucherter Rote Bete Lachs, überbackene Kammuschel auf Brunoise  
19.90 Euro

## Unsere Weißweinempfehlung zum Fisch

- 2022er Weißer Burgunder Kabinett trocken**  
der Burkheimer Winzer 0,75 ltr 24.00 Euro (419)
- 2022er Weißer Burgunder Kabinett trocken**  
vom Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil 0,75 ltr. 29.00 Euro (427)
- 2022er Auxerrois trocken**  
vom Weingut Abril, Bischoffingen 0,75 ltr. 31.00 Euro (408)
- 2022er Grauer Burgunder Kabinett trocken**  
der Burkheimer Winzer 0,75 ltr 25.00 Euro (450)





# Suppen

**Süppchen von Curry und Zitronengras** I  
mit Garnelen  
12.00 Euro

**Fischsuppe**  
**„St. Michel“**  
A, J, K, D, E, N

Kräftige Fischsuppe auf bretonische Art  
mit gebratenen Filets  
und Buntem aus dem Gemüsegarten  
kl. Portion 13.00 Euro  
gr. Portion 20.00 Euro

# Warme Vorspeisen

**Überbackene**  
**Kamm- & Grünschal-Muscheln** D, O  
in Kräuterbutter  
kl. Portion 8.80 Euro  
gr. Portion 13.00 Euro

# Weitere Weinempfehlungen zum Fisch

**2022er Rosé Kabinett trocken**  
der Burkheimer Winzer 0,75 ltr. 25.00 Euro (366)

**2021er Oberrotweiler Käseberg Sauvignon Blanc trocken**  
vom Weingut Landerer, Niederrotweil 0,75 ltr. 36.00 Euro (418)

**2022er Grauer Burgunder Kabinett trocken**  
vom Weingut Salwey Oberrotweil 0,75 ltr. 30.00 Euro (448)

**2018er Edelwild Weisswein Cuvee QbA trocken BIO-Wein**  
vom Bioland Weingut Helde, Jechtingen 0,75 ltr. 22.00 Euro (1385)

**2022er Grauburgunder Kabinett trocken**  
Weingut Schmidt Bischoffingen 0,75ltr. 25.00 Euro (437)

**2022er Weisser Burgunder Kabinett trocken**  
vom-Weingut Bercher-Schmidt Oberrotweil 0,75 ltr. 29.00 Euro (427)

**2021er Weißburgunder & Chardonnay QbA trocken**  
vom Weingut Frhr. v. Gleichenstein, Oberrotweil 0,75 ltr. 31.00 Euro (405)





# Feine Fischgerichte

**Gratin von Edelfischen**  
**unter der Blätterteighaube** A, I, B, J, K, D, O  
mit einer Hummersauce und Reis  
28.00 Euro

**Gebratene** A, B, J, K, D, O  
**Garnelenpfanne**  
Spaghetti & Tomatensauce mit Pesto  
28.00 Euro

**Mosaik vom Katfisch**  
**und Claresse Wels** J, D  
mit Kräutersauce und Risotto  
33.00 Euro

**Fish & Chips**  
**vom Kibbeling im Backteig** A, B, J, K, D, E  
mit Süßkartoffelpommes & Kräuterdipp  
23.80 Euro

**Kabeljau unter der Schokokruste** A; J; D; E; N  
mit Sellerie-Kartoffel-Püree  
28.00 Euro

**Zart-milde Matjesfilet** 1, 3, A, B, J, C, D, M  
auf Hausfrauen Art  
mit Salzkartoffeln und Vollkornbrot  
15.80 Euro

## Unsere Weißweinempfehlung zum Menu

**2020er Grauburgunder QbA trocken**  
vom Weingut Johner Bischoffingen 0,75 ltr. 32.00 Euro (446)

**2020/21er Chardonnay Spätlese trocken im Barrique ausgebaut**  
vom Weingut Bercher Burkheim 0,75 ltr. 48.00 Euro(423)

**2021/22er Weißer Burgunder Kabinett trocken**  
vom Weingut Bercher Burkheim 0,75 ltr. 31.00 Euro(429)

**2022er Sauvignon Blanc QbA trocken**  
der Burkheimer Winzer 0,75 ltr. 29.80 Euro (417)





# Unser Fisch-Gourmetmenu

**Tartar vom Lachs** J, O  
mit Kammuschel

\*\*\*

**Consommé von Safran und Steinbeißer** J, D, O  
mit Bouchon von Hechtklösschen

\*\*\*

**Sorbet von blauem Hugo**  
mit Blaubeeren

\*\*\*

**Seeteufel** J, D  
auf Fenchel  
mit Orangespuma  
und Basmatireis

\*\*\*

**Zitronenmousse** D  
mit Brombeergelee

3 Gang Menu 44.00 Euro  
(Vorspeise/Hauptgang/Dessert)

5 Gang Menu 66.00 Euro





Selbstverständlich haben wir für Sie  
auch Gerichte **ohne Fisch**

## Suppen

**Cremesuppe vom Zimtkürbis** **K, E** 7.90 Euro

**Badische Markklößchensuppe** mit Gemüsestreifen **A, B, E** 8.50 Euro

**Badische Schneckensuppe** nach Omas Kochbuch **A, D, O** 9.90 Euro

## Fleischgerichte

**Paniertes Schweineschnitzel** **A, B, K, D, E, M, N**  
mit Pommes Frites und Salat 21.00 Euro

**Jägerteller** - drei Schweinelendchen **A, B, K, D, E, M**  
mit einer Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat 27.80 Euro

**Rumpsteak** **A, B, K, D, E, M** (argentinisch) mit Kräuterbutter, sautierten  
Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Salat 32.00 Euro

**Geschmorte Schweinebäckle** **A, B, K, D, E, M**  
mit Linsen und hausgemachten Spätzle 21.80 Euro

**Hirschragout** **A, B, K, D, E, M** im Kaiserstühler Spätburgunder eingelegt  
mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salat 32.00 Euro

## Vegetarische Gerichte

**Feta italienischer Art aus dem Ofen** **D** mit Pinienkernen  
und Ratatouille 16.00 Euro



**Spinatknödel mit Salbeibutter** **A, K; D: N; E; M**  
auf Kirschtomatensugo mit Bergkäse und Salat 17.80 Euro



**Vegetarische Maultaschen** mit Käse überbacken,  
Tomatensauce und großem Salatteller **A, B, K, D, E, M** 19.50 Euro



## Für den kleinen Hunger

**Kinderteller Schnitzel paniert** **A, B, K, D, E, M** mit Pommes Frites & Salat 16.50 Euro

**Nudelteller** **A, B, K, D** mit Tomatensauce 7.80 Euro





# Süße Versuchungen

Hausgebackener **APFELSTRUDEL** **A, B, D, L**  
mit Vanille-Eiscreme 9.50 Euro

**HEISSE WALDBEEREN** **A, B, D, L; N**  
mit Vanille-Eiscreme 8.90 Euro

**EISBÖMBLE** **A, B, D, L**  
von Gehr's hausgebranntem **Sauerkirschwasser** 11.00 Euro

**SORBETTRILOGIE** **B, D, L, N** 10.50 Euro

**CRÈME BRÛLÉE** **A, B, D, L**  
mit einer Kugel Eis 9.80 Euro

**ERDBEERBECHER** **A, B, D, L**  
mit Vanille-Eiscreme 9.50 Euro

## Käse

**Kleine Käseauswahl** **A, D, L, M**  
aus der Schweiz und Frankreich  
11.00 Euro (Käseteller mit 4 Sorten)

**Große Käseauswahl** **A, D, L, M**  
aus der Schweiz und Frankreich mit Beilagen serviert  
19.00 Euro (Käseteller mit 7 Sorten)

## Unsere Weinempfehlung zum Käse

**2020er „Burkheimer Nachtwächter“**  
Spätburgunder Rotwein trocken  
der Burkheimer Winzer 0,1 ltr 4,90 Euro





# Unsere Weinempfehlung

**Zu den Vorspeisen:** leichtere Weine, weiss oder rosé

407	2022er	<b>Grüner Silvaner QbA trocken</b> der Burkheimer Winzer <b>N</b>	0,75l	23.00
406	2022er	<b>Pinot Blanc de Noir QbA trocken</b> , der Burkheimer Winzer <b>N</b>	0.75l	26.00
366	2022er	<b>Spätburgunder Rosé Kabinett tro.</b> , der Burkheimer Winzer <b>N</b>	0,75l	25.00

**Zu den Hauptgerichten:** kräftige Weine mit mehr Bukett

411	2021/22er	<b>Riesling Ortswein trocken</b> <b>N</b> vom Weingut Bercher, Burkheim	0,75l	35.00
460	2022er	<b>Grauer Burgunder Spätlese trocken „Alte Reben“</b> <b>N</b> der Burkheimer Winzer	0,75l	34.00
426	2022er	<b>Weissburgunder Kabinett tro.</b> , Weingut Schmidt Bischoffingen <b>N</b>	0,75l	24.00
422	2022er	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay Kabinett trocken</b> , <b>N</b> vom Weingut Landerer, Niederrotweil	0,75l	34.00
423	2020/21er	<b>Chardonnay Spätlese trocken</b> , <b>N</b> vom Weingut Bercher, Burkheim	0,75l	48.00
480	2021er	<b>Muskateller Kabinett trocken</b> , <b>N</b> vom Weingut Herbert Daniel Engist , Achkarren	0,75l	26.00
398	2020er	<b>Spätburgunder Rotwein „Burkheimer Nachtwächter“</b> - <b>N</b> der Burkheimer Winzer	0,75l	29.80
374	2019er	<b>Spätburgunder Rotwein Ortswein trocken</b> <b>N</b> vom Weingut Bercher Burkheim	0,75l	33.00

**Zum Dessert:** bukettreiche Weine

**Dessertwein Auslese Edelsüß** **N**

Gerne berät Sie unser Service-Team über die Auswahl 0,1l 6.90

Alle unsere Weine enthalten Sulfite **N**

Wir hoffen Sie hatten einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und würden uns freuen Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Wenn Sie ein Familienfest, eine Tagung, einen Ausflug oder eine Hochzeit planen, machen wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot. Bestimmt wird Ihnen dieses zusagen.

Bis zum nächsten Fest  
Ihre Familie Gehr

