

HOTEL & GASTHOF



KREUZ

Themenzimmer

Kulinarische
Wohlfühlerlebnisse 2011

Hauptstr. 18 – 77709 Wolfach
Tel.: 07834/320 ~ Fax: 07834/865353
Mail : hotel@kreuz-wolfach.de
Internet: www.kreuz-wolfach.de
Inh. Henry Schmitt

Mitten in der historischen Altstadt von Wolfach an einem der schönsten Marktplätze in unserem Land finden Sie den Gasthof Kreuz. Bereits 1767 erstmals als Wirtshaus erwähnt, hat die Gastlichkeit hier schon lange Tradition.

Verwöhnen hat viele Seiten
.....wir kennen einige.

Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten:

Vorspeisen

Tatar von frischen Lachs mit Reibekuchen und
Creme Fraiche
7,50 Euro

Tomate mit Mozzarella und frischen Basilikum
Verfeinert mit Balsamico, Weißbrot
6,80 Euro

Zarter geräucherte Forelle und Lachs mit
Waldorfsalat und Fischterrine
7,80 Euro

Salatteller „Windsor“ mit gebratenen
Hähnchenbrustfiletstreifen und Orangendressing
6,50 Euro

Gemischter Vorspeisensalatteller nach der Saison
3,50 Euro

Zwischengerichte

Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout Fin (Kalbfleischragout)
und Sauce Hollandais

6,20 Euro

Putenbrüstchen auf gedämpfter Apfelscheibe mit
Feiner Schinken – Rahmsauce und Käse überbacken

7,50 Euro

Souffliertes Lachsfilet an Krebschaumsauce mit
Blattspinat und Kartoffele

8,80 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

3,00 Euro

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

3,50 Euro

Brokkolirahmsuppe mit gerösteten
Mandelblättchen

3,50 Euro

Hochzeitssuppe

Tafelspitzbrühe mit Flädle, Maultäschle, Eierstich und
Backerbsen

3,90 Euro

Hauptgerichte

Flößerteller

Zarter Kalbs- und Schweinebraten aus der Röhre mit feiner
Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Krokette, Gemüseteller
13,20 Euro

Gerberessen

Scheiben von der Mastputenbrust mit fruchtiger Sauce,
buntes Gemüse, Herzoginkartoffeln

13,50 Euro

Wilderer Teller

Braten vom Hirschkalb mit Waldpilzen in Rahmsauce,
Preiselbeerbirne und hausgemachte Spätzle, Rotkraut

14,50 Euro

Wolfacher Filetteller

Gegrillte Kalbs- und Schweinemedallions mit frischen Champignons und
Sauce Hollandaise dazu servieren wir Spätzle, Krokette und
Gemüse

15,50 Euro

Schlossherrenteller

Zartes Rinderfilet auf Gemüsebukett mit Butterkrüstchen und
Sauce Hollandaise, Medaillon vom Kalb- und Schwein, Brandteigkartoffeln
und

Pommes Frites

16,00 Euro

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne

3,20 Euro

„Feuerball“

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und
Sahnerose

4,20 Euro

Hausgemachtes Eisparfait nach der Saison
Mit Früchten und Fruchtsauce, Sahne

4,00 Euro

*** Buffets

Alle 25,00 € pro Person

1. Buffetvorschlag:

„Erinnerungen an Italien“

Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum
Italienische Minestrone

Salate von frischen Gemüse, Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat und Blattsalate
Italienische Kräutervinaigrette
Paprikadressing

„Saltimbocca“

Kleine Schnitzelchen mit Parmaschinken in Marsallasauce
Putengeschnetzeltes „Mailand“ mit Früchten in feiner Rahmsauce
Ratatouillegemüse und Polentataler
Pasta und mediterrane Kartoffeln

Tiramisu und Obstsalat

Brot und Butter

2. Buffetvorschlag

„Das Versprechen“

Honigmelone mit rohem Schinken
Brokkolirahmsuppe mit Mandelblättchen

Schwarzwälder Bauernsalat
Karottensalat mit Honigrosinen
Tomatensalat und Blattsalate
Kräutervinaigrette und Joghurdressing

Hähnchenbrustfilet „Madras“ in Mangosauce
Schweinegeschnetzeltes in Champignonsauce

Karibischer Kokosreis, Kräuterspätzle
Butterkartoffeln und Gemüsepfanne „Gärtnerin“

Zweierlei Schokoladenmousse und Fruchtjoghurtcreme

3. Buffetvorschlag

„Die Hochzeitsringe“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert

Krautsalat vom frischen Weißkraut
Karottensalat mit Äpfeln
Kartoffelsalat und Tomatensalat
Gartenkräutersauce und Schnittlauchdressing

Leckerer vom Schweineschlegel mit Dornfeldersauce
Lachs mit Rieslingschaumsauce
Verschiedene Marktgemüse, Kartoffelgratin
Kräuterreis und hausgemachte Spätzle

Duo von Cremes
Schokoladenmousse
Brot und Butter