

Gasthaus Kreuz

Inhaber:

Kulturzentrum GEMS e.V.

Andreas Kämpf

Mühlenstr. 13

78224 Singen

Tel.: 07731/67222

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Gasthaus Kreuz!

Das Gasthaus Kreuz ist Teil des Kulturzentrums GEMS. Das Kulturzentrum GEMS ist ein gemeinnütziger Verein, der seit 1989 in diesem Haus mit Unterstützung der Stadt Singen und des Landes Baden-Württemberg ein vielfältiges Kulturprogramm anbietet.

Unsere Räumlichkeiten über der Gaststätte können Sie gerne für verschiedene Anlässe reservieren. Außerdem verfügen wir auch über 6 individuell gestaltete, preisgünstige Gästezimmer.

Falls Sie unseren Saal für eine Veranstaltung oder eine private Feier nutzen möchten, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 07731/63166 oder der E-Mail-Adresse info@diegems.de an uns.

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal und bestellen Sie die Allergikerkarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Ihr GEMS-Team

Öffnungszeiten im Winterhalbjahr: Dienstag-Samstag 17.30 - 24.00 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag

Öffnungszeiten zur Biergartensaison: Dienstag-Sonntag 17.30-24.00 Uhr
Montag Ruhetag

Suppen

Fischsuppe mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille
klein, als Vorspeise € 7,60
€ 6,70

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen^{1,3} € 4,50

Flädlesuppe^{1,3} € 4,30

Salate

Kleiner gemischter Salat € 3,70

Großer gemischter Salat € 7,70

Wurstsalat mit Brot^{1,2,3,4} € 7,50

Wurstsalat mit Käse und Brot^{1,2,3,4} € 8,40

GEMS-Salat (Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch,
Oliven, Peperoni, Fetakäse und Zwiebeln) €10,80

Bunter gemischter Salat mit Früchten und Streifen von
gebratener Putenbrust €10,80

Gemischter frischer Salat mit Zanderknusperle und
Sauce Rouille^{2,3} €11,60

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Sauce Bernaise,
Kaisergemüse und Dampfkartoffeln² € 13,90

Felchenfilet mit Mandelbutter und Kartoffeln € 15,40

Bandnudeln an einer leichten Lachssahnesauce
mit Dill € 10,80

Fleischgerichte

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln, Käse
und Beilagensalat^{2,3,4,9} € 10,70

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und Beilagensalat^{4,9} € 13,10

Schweinesteak an Champignonrahmsauce
mit Kroketten und Beilagensalat^{4,9} € 15,30

Spaghetti an Kräuter-Rahmsauce mit Rinderstreifen
und Kaisergemüse^{3,9} € 13,90

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln
mit Kräuterquark und Beilagensalat⁹ € 18,60

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln an leichter Knoblauchsahnesauce mit Rucola und Kirschtomaten	€ 9,50
Käsespätzle nach „Art des Hauses“ mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	€ 8,70
Gebackener Camembert auf Knoblauchbrot mit Preiselbeeren und Salatbeilage	€ 9,80
Gebackener Schafskäse auf Knoblauchbrot mit Preiselbeeren und Salatbeilage	€ 9,80
Folienkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage	€ 8,40
Hausgemachte Zucchini-puffer mit Schafskäse überbacken	€ 9,20

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce	€ 6,10
Eierspätzle mit Champignonrahmsauce ^{1,3}	€ 4,30
Kleines Schweineschnitzel, natur, mit Eierpätzle und Champignonrahmsauce ^{1,3}	€ 7,60

Für den kleinen Hunger

Bunter Käseteller mit frischen Früchten
und Oliven € 8,70

Portion Oliven € 3,90

„GEMS Toast“ € 6,50
(Toast mit Salami, Tomaten und Käse überbacken)^{2,4}

Desserts

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne € 5,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 5,40

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne € 5,10

Alkoholfreie Getränke

Libella-Cola ^{1,5}	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Coca Cola light ^{1,5,6,7}	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Libella-Orange-Zitrone ^{1,4}	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Spezi ^{1,5,6,7}	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Tafelwasser	0,3l € 2,80	0,4l € 3,30
Stilles Wasser Ottilienquelle	0,3l € 2,80	0,4l € 3,30
Schweppes, Bitter Lemon ^{4,8}	0,3l € 3,40	0,4l € 4,20
Schweppes, Tonic Water ⁸	0,3l € 3,40	0,4l € 4,20
Orangensaft	0,3l € 3,50	0,4l € 4,30
Johannisbeernektar	0,3l € 3,50	0,4l € 4,30
Apfelsaft, naturtrüb	0,3l € 3,50	0,4l € 4,30
Apfelschorle	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Eistee ⁴	0,3l € 3,00	0,4l € 3,50
Brisanti (Apfel/Birne/Zitronenverbene – Apfel/Birne/Holunder)		0,33l € 2,70
Karamalz ¹		0,33l € 2,30

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,30
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,60
Milchkaffee	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,20
Heißes kakaohaltiges Getränk	€ 2,90
Heiße kakaohaltiges Getränk mit Sahne	€ 3,10
Ovomaltine	€ 3,10
Ovomaltine mit Sahne	€ 3,30
Glas Milch	€ 2,00
Tee (schwarz, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Früchte)	€ 2,20
Grüner Tee	€ 2,40
Tee mit Rum (2cl)	€ 4,20
Grog (4cl Rum)	€ 4,20

Biere vom Fass

Fürstenberg Pils	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Fürstenberg Export	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Fürstenberg Hefeweizen hell	0,3l € 2,90	0,5l € 3,40
Guinness	0,3l € 3,40	0,4l € 4,30
Radler	0,3l € 2,90	0,4l € 3,40
Colaweizen ^{1,5}	0,3l € 2,90	0,5l € 3,40

Flaschenbiere

Fürstenberg Weizenbier (Kristall, dunkel)	0,5l € 3,40
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei	0,5l € 3,40
Rothaus Zäpfle, alkoholfrei	0,33l € 2,90

Sekt

Sekt-Orange	0,1l € 3,50
Freixenet, Carta Nevada Secco	0,1l € 3,50
Flasche	0,75l € 24,00

Aperitifs

Hugo	0,2l € 4,00
Aperol Spritz ^{1,8}	0,2l € 4,30
Campari Soda ¹	4cl € 4,20
Campari Orange ¹	4cl € 4,60
Martini Bianco	5cl € 3,50
Martini Rosso	5cl € 3,50
Sherry Tio Pepe, trocken	2cl € 3,30
Pernod ¹	2cl € 3,30

Cognac – Weinbrand

Metaxa ¹	2cl € 4,10
Asbach, Uralt	2cl € 2,90
Remy Martin VSOP	2cl € 4,10

Weißweine

Chardonnay de Veneto, Italien, fruchtig, leicht¹⁰
-aus biologischem Anbau-

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Soave, Fasoli Gino, Italien *-aus biologischem Anbau-¹⁰*

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Steinbacher Iburgberg Riesling, fruchtig, trocken¹⁰

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Hohentwieler Elisabethenberg, Müller Thurgau, trocken¹⁰

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Weißweinschorle¹⁰

0,2l € 3,20

Weißherbst

Oberrottweiler Spätburgunder, lieblich¹⁰

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Weißherbstschorle¹⁰

0,2l € 3,20

Roséweine

Lo Ribauto V.d.P. de L'Aude 2015, trocken, erfrischend¹⁰
- aus biologischem Anbau -

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Roséweinschorle¹⁰

0,2l € 3,20

Rotweine

Bourgogne, V.d.T., französischer Landwein, trocken¹⁰

0,1l € 2,20 0,2l € 3,70 1l € 19,50

Nero d'Avola, Süditalien, fruchtig, trocken¹⁰

- aus biologischem Anbau –

0,1l €2,40 0,2l €4,30 0,75l €15,90

Camino Tinto 2015, Tempranillo, Spanien, trocken¹⁰

- aus biologischem Anbau –

0,1l €2,40 0,2l €4,30 0,75l €15,90

Montepulciano, Italien, fruchtig, geschmeidig¹⁰

- aus biologischem Anbau –

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Heilbronner Staufenberg, Trollinger, halbtrocken¹⁰

0,1l € 2,40 0,2l € 4,30 1l € 21,00

Casa de la Ermita 2008, Spanien, fruchtig, trocken¹⁰

- aus biologischem Anbau –

0,75l € 21,50

Rotweinschorle¹⁰

0,2l € 3,20

Spirituosen

Malteser Aquavit		2cl € 3,00
Wodka Moskowskaja		2cl € 3,00
Tequila, weiß oder braun		2cl € 3,00
Grappa Riserva		2cl € 3,70
Calvados ¹		2cl € 3,50
Fernet Branca		2cl € 3,00
Ouzo		2cl € 3,00
Ramazotti	2cl € 2,50	4cl € 4,30
Averna	2cl € 2,50	4cl € 4,30
Southern Comfort ¹	2cl € 3,10	4cl € 5,40
Sambuca		2cl € 2,70

Whisky

Ballantines ^{1,6}	2cl € 3,10	4cl € 5,40
Jack Daniels ^{1,6}	2cl € 3,50	4cl € 6,20
Glenfiddich ^{1,6}	2cl € 3,50	4cl € 6,20

Schnäpse aus der Region

Obstler		2cl € 2,70
Williams		2cl € 3,40

Longdrinks

Gin Tonic ⁸	4cl € 6,20
Wodka Lemon ^{4,8}	4cl € 6,20
Whisky Cola ^{1,5,6,7}	4cl € 6,20
Bacardi Cola ^{1,5,6,7}	4cl € 6,20

Liköre

Amaretto	2cl € 3,00
Baileys ^{1,5}	4cl € 4,50

- ¹ mit Farbstoffen
- ² mit Konservierungsstoffen
- ³ mit Geschmacksverstärker
- ⁴ mit Antioxidationsmittel
- ⁵ Koffeinhaltig

- ⁶ mit Süßungsmittel
- ⁷ enthält eine Phenylalaninquette
- ⁸ chininhaltig
- ⁹ mit Phosphat
- ¹⁰ enthält Sulfite