

Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,90
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,20
Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,40
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Himbeersorbet	€ 9,20

Unsere Empfehlung für den Frühling:

Rhabarber Spritz

Rhabarbersaft, Holunderblütensirup
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt

€ 7,00

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 13,50
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 15,50
Blattsalate auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 17,00
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine und Schinken, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren	€ 19,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 21,50
Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 22,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,50
Bärlauchcremesuppe	€ 6,50
Rote Bete Cremesuppe mit geriebenem Meerrettich	€ 6,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Frühlingsgerichte

Bärlauchspaghetti mit Lauchzwiebel-Kirschtomatenragout und gehobeltem Bergkäse (auch Vegan möglich)	€ 23,50
oder mit Freiämter Putenmedaillon	€ 27,50
oder mit gebratenem Wolfsbarsch	€ 30,00
Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 26,00
Kalbsrückensteak mit Pilzen in Sahne, Gemüsebouquet und Semmelknödel	€ 34,50
Gebratener Lammrücken unter einer Bärlauchkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
Rehmedaillons aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Saisongemüse und Kartoffelkroketten	€ 34,00
Zweierlei von der St. Willhelmer Gams mit Braten und Ragout, Saisongemüse und Brägele	€ 37,50
Horbener Zickleinbraten (Bio) vom Ringlihof mit Bärlauchsauce, Spargelgemüse und Pommes Maccaire	€ 38,00

Landidyll-Menü

Rehessenz mit Morchelklößchen

Kalbsrückensteak Prinzess
mit Sauce Hollandaise,
Stangenspargel und Butterkartoffeln

Erdbeerknödel mit Rhabarberragout
und Vanilleeis

€ 54,00

Unsere Weinempfehlung

2020er Glottertäler Eichberg

* Kreuzedition *

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken SL

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur

Glottertäler Winzer

Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat mit gebratener Elsäßer Wachtel und Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 24,50
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 28,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 27,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 27,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 25,00
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 31,00
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 29,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 42,00
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 31,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 34,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Spinat und Pommes gratin	€ 37,00
Zanderklößchen mit Hummersauce, Blattspinat und Reutemer Bandnudeln	€ 29,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Bärlauch-Ricotta-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Spargelgemüse mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 26,50
Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Blattsalaten (vegan möglich)	€ 26,50
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00