

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 Obertäler Quittensorbet	€ 9,20

Unsere Empfehlung für die kalten Tage:
Winteraperol
Aperol mit Birnensaft und Sekt aufgefüllt
€ 7,80

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 13,00
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,00
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
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	€ 7,30
Creemesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Feinschmeckersalat mit gebratenem 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	€ 29,90
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 29,00
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 25,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 31,00
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
Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 24,50
Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Vörstetter Blattsalaten (vegan möglich)	€ 24,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Ricotta-Kürbis-Maultaschen auf Gemüse-ragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 26,50
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00

BESONDERE EMPFEHLUNG ZU MARTINI

Vorspeisen

Rote Bete Cremesuppe mit geriebenem Meerrettich	€ 7,30
Rehessenz aus Hochschwarzwälder Jagd mit Herbsttrompetenklößchen	€ 9,50
Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 17,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, Rehschinken, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Vörstetter Feldsalat	€ 21,00

Hauptgerichte

Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüserisrand	€ 26,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Feldsalat	€ 29,80
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 31,00
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00
Steak vom Hirschbäckle mit sautierten Pilzen in Sahne, Preiselbeerbirne, winterlichem Gemüse und Macairekartoffeln	€ 31,50
Kalbsrückensteak mit sautierten Pilzen in Sahne, winterlichem Gemüse und Semmelknödel	€ 36,50
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 45,00

Gerichte von Freiämter Freilandgans

Gebratene frische Freilandgans mit Rosmarinsauce, glacierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	€ 45,00
Gebratene frische Freilandgans mit Rosmarin gewürzt, Pfefferrahmsauce, Preiselbeerapfel, Semmelklößen und Feldsalat	€ 45,00