

# 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 Cassissorbet	€ 9,20

*Unsere Empfehlung für die heißen Sommertage!*

Rhabarber Spritz

Rhabarbersaft, Holunderblütensirup  
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt

€ 7,50

## 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	€ 16,50
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
Pfifferlingsrahmsuppe	€ 6,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

## Auf dem Teller serviert

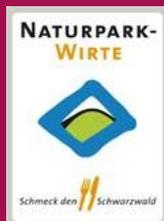
Schweinelenochen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 28,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 27,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 27,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,90
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pfifferlingsrahmauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 29,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
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

## Vegetarische Kost

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

# Sommerliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pfifferlingen und Preiselbeeren	€ 23,50
Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 24,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 26,00
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Sahne, sommerlichem 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 Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 45,00
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00



NATURPARK-JUBILÄUMSWOCHEN

## Unser Geburtstagsmenü

Zweierlei Melone  
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken  
Hochschwarzwälder Rehschinken,  
und Aprikosenchutney

\*\*\*

Gratiniertes Gamsmedaillon  
aus Hochschwarzwälder Jagd  
mit sautierten Pilzen, Wacholdersauce,  
Kohlrabigemüse  
und Pommes Macaire

\*\*\*

Zweierlei vom Heuweiler Weinbergpfirsich  
vom Obsthof Blattmann  
mit Krokantparfait

€ 52,00

## Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg  
\* Kreuzedition \*

Spätburgunder Rotwein  
Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur  
Glottertäler Winzer

### 25 JAHRE VIELFALT UND GEMEINSAMKEIT:

Naturpark und Naturpark-Wirte feiern gemeinsam Geburtstag. Zu den Naturpark-Wirten Südschwarzwald zählen mehr als 50 Gastronominnen & Gastronomen, die alle eines vereint – die Verbundenheit und Wertschätzung unserer Heimat, der vielfältigen Landschaft und der Produkte direkt aus der Region.

[www.naturpark-jubilaem.de](http://www.naturpark-jubilaem.de)