

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

€ 7,00

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	€ 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, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 42,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 34,00

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 Vörestetter Blattsalaten (vegan möglich)	€ 24,50
Ricotta-Kräuter-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

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
Rehfiletgulasch mit Pfifferlingrahmsauce, Preiselbeerbirne, Reutemer Bandnudeln und Vörstetter Blattsalaten	€ 36,50
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

Landidyll-Menü

Zweierlei Melone
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken
Hochschwarzwälder Rehschinken,
und Aprikosenchutney

Medaillon vom Schwein
unter einer Kräuterkruste,
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet
und Pommes Macaire

Sommer-Nascherei
€ 52,00

Unsere Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg
* Kreuzedition *
Grauer Burgunder
Kabinett trocken
0,75l € 26,40
0,1l € 4,40
Sonderabfüllung der Roter Bur
Glottertäler Winzer