

# Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,90
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,40
Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,60
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, Zimt und Sekt aufgefüllt

€ 7,80

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 13,50
Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 13,00
Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 17,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Vörstetter Feldsalat	€ 21,50
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
Rote Bete Cremesuppe mit geriebenen Meerrettich	€ 7,30
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	€ 7,30
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple 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 Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 29,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörsletter Feldsalat	€ 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 Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00

## 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 Vörsletter 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 Gemüse reis (vegan möglich)	€ 27,00

## Winterliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen 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 sautierten Pilzen in Sahne, Saisongemüse 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
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößchen	€ 31,00
Gebratene Landente mit Rosmarinsauce Mangokompott, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	€ 32,50
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

## Landidyll Menü

Gebratene Forelle  
mit Kirschtomaten-Kapernäpfelragout  
auf Spinatrahmnudeln

\*\*\*

Steak vom Hirschbäckle  
mit Pilzen in Sahne,  
Preiselbeerbirne, Rotkohl  
und Pommes Macaire

\*\*\*

Dreierlei von der Obertäler Quitte  
mit Ragout, Tarte und Sorbet

€ 55,00

## Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg

\* Kreuzedition \*

Spätburgunder Rotwein  
Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur  
Glottertäler Winzer