

# Speisekarte

## Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,50
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,30
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,00
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,50
Glottertäler Rieslingsekt mit Erdbeersorbet	€ 8,50

## Vorspeisen

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
Spargelsalat in einer Kräuter-Vinaigrette mit frischer Gartenkresse, gebeiztem Lachs und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 18,00
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Reh mit Leberparfait, Terrine, Schinken und gebratenem Medaillon mit frischen Pilzen an Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

## Suppen

Badische Flädlesuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	€ 6,50
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40

## Landidyll-Menü

Schüssel von feinen Blattsalaten  
in einer Himbeer-Vinaigrette mit Melone  
und Variation von der Schwarzwaldforelle  
(Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach)

\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak \*Princess\*  
mit frischem Opfinger Stangenspargel,  
Sauce Hollaïndaise und Kartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren (Familie Haller, Denzlingen)  
mit Vanilleeiskrem

€ 42,50

## Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit Spargel, Cantaloupe Melone, Rehschinken, Rehmedaillon und Wolfsbarschfilet	€ 19,50
Freiämter Putengeschnetzeltes mit Spargelstücken in einer badischen Rieslingsauce und Reutemer Bandnudeln	€ 16,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und Blattsalaten	€ 22,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken [2,5,6] und Käse, dazu Pommes frites und Blattsalate	€ 24,50
Rumpsteak gut marmoriert mit Kräuterbutter, Pommes frites und Blattsalaten	€ 25,00
Kalbsbrust mit feiner Kräuter-Semmelfüllung, Saisongemüse und Kroketten	€ 19,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat	€ 19,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und Blattsalaten	€ 23,50
Schweinelendchen mit frischen Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und Blattsalaten	€ 25,50
Gebrautes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Krabben-Avocado-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 30,00
Gebrautes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 27,50
Rehpfeffer aus heimischer Jagd mit gefüllter Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalate	€ 25,00
Gebrautes Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingssalaten	€ 31,00
Gebrauter Rehrücken mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Preiselbeerapfel, Saisongemüse und Kroketten	€ 35,00
Frischer Opfänger Stangenspargel im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Hollaindaise und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 28,50
Frischer Opfänger Stangenspargel mit Sauce Hollaindaise, Kratzete und gemischtem Schinken <b>oder</b> paniertem Putenschnitzel	€ 32,50

## Vegetarische Kost

Frischer Opfänger Stangenspargel mit Sauce Hollaindaise und Kratzete	€ 24,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 17,50
Hausgemachte Maultaschen mit Frischkäse-Bärlauchfüllung auf Rahmgemüse und Butterkartoffeln	€ 18,00

# Eine süße Versuchung

Eine Portion gemischte Eiskrem ohne Sahne

€ 5,10

Eine Portion gemischte Eiskrem mit Sahne

€ 5,60

\*Coupe Danemark\*

Vanilleeiskrem mit Sahne und Schokoladensauce

€ 7,90

\*Schwarzwaldbecher\*

Vanilleeiskrem mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne

€ 8,10

Hausgemachtes Kirschwasserbömble

mit Früchten garniert

€ 8,30

Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren,

Himbeergeist und Sahne

€ 8,90

Vanilleeiskrem mit heißen Sauerkirschen

€ 8,60

# Besondere Empfehlung

Frische Erdbeeren (Familie Haller, Denzlingen)

mit Vanilleeiskrem

€ 8,00

Mousse von weißer Schokolade

und Krokantparfait auf Rhabarbergrütze

€ 8,50

Moussevariation

von weißer und brauner Schokolade

mit Vanillesauce und Früchtearrangement

€ 9,50

Sorbetteller

mit frischen Früchten garniert

€ 9,50

Dessertvariation

€ 11,00