

# 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 Brombeersorbet	€ 8,50

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
Kirschtomaten mit Büffel-Mozzarella und sommerlichen Blattsalaten in einer Balsamico-Vinaigrette	€ 12,50
Zweierlei Melone mit Aprikosen-Chutney, Hochschwarzwälder Rehschinken und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 16,50
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
Pfifferlingcremesuppe	€ 8,50
Cremsüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,50

## Landidyll-Menü

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

\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak  
mit Pfifferlingen in Sahne,  
sommerlichem Gemüse und Kroketten

\*\*\*

Dessertvariation

€ 42,50

## Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit sautierten Pfifferlingen, Cantaloupe Melone, Rehschinken, Rehmedaillon und Wolfsbarschfilet	€ 19,50
Freiämter Putengeschnetzeltes mit Lauchzwiebeln in einer badischen Rieslingsauce und Reutemer Bandnudeln	€ 18,50
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
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Krabben-Avocado-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 30,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 27,50
Rehpfeffer aus heimischer Jagd mit gefüllter Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 25,00
Gebratener Rehrücken mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Preiselbeerapfel, Saisongemüse und Kroketten	€ 35,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, sommerlichem Gemüse und Kroketten	€ 32,00
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 33,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, sommerlichem Gemüse und Kroketten	€ 34,00

## Vegetarische Kost

Frischer Pfifferlinge in Sahne mit Semmelknödel und sommerlichen Blattsalaten	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 17,50
Hausgemachte Maultaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung auf Rahmgemüse und Butterkartoffeln	€ 18,00