

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, luftgetrockneter Alemannenschinken, Rehmedaillon und Wolfsbarschfilet | € 19,50 |
| Freiämter Putengeschnetzeltes in einer Currysauce mit Gemüsereis und gebackener Banane | € 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 |
| Eingemachtes Kalbfleisch mit Rieslingsauce, Reutemer Bandnudeln und Blattsalaten | € 22,50 |
| 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, frischen Pfifferlingen, Preiselbeerapfel, Saisongemüse und Kroketten | € 35,00 |
| Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, 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 |