

# Speisekarte

## Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,60
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,40
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,30
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,90
Glottertäler Rieslingsekt mit Sorbet von Neuen Glottertäler Spätburgunder	€ 8,90

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 15,90
Carpaccio vom Muskatkürbis und Zucchini in einer Ingwervinaigrette mit gebratenen Sesamgambas und Wolfsbarsch	€ 18,00
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Reh mit Terrine, Schinken und gebratenem Medaillon an Feldsalat in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

## Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	€ 6,90
Cremsüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,90

## Landidyll-Menü

Herbstliche Blattsalate in einer Himbeer-Vinaigrette  
mit Melone und Variation von der Schwarzwaldforelle

\*\*\*

Kalbsrückensteak unter einer Kräuterkruste,  
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Pommes Maccaire

\*\*\*

Herbst-Nascherei  
mit Crème brûlée, Sorbet, zweierlei Mousse au chocolat  
und hausgemachtem Parfait

€ 51,00

## Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Lauchzwiebeln und Reutemer Bandnudeln	€ 22,50
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 23,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,50
Kalbsrückensteak mit Waldpilzen in Sahne, herbstliches Gemüse und Semmelknödel	€ 29,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und herbstlichen Blattsalaten	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 28,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 27,50
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößchen	€ 28,00
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 38,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 35,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Feldsalat	€ 26,50
Gebratener Hochschwarzwälder Gamsrücken auf sautierten Pilzen, Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Spinat und Pommes gratin	€ 34,00

## Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 19,50
Kürbis-Ricotta-Maultaschen auf Kartoffel-Gemüseragout	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50