

Speisekarte

| | |
|--|--------|
| Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco | € 6,00 |
| Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt | € 6,50 |
| 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

€ 8,10

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast | € 12,50 |
| 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot | € 14,50 |
| Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle | € 13,50 |
| 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 | € 5,70 |
| Rote Bete Cremesuppe mit geriebenen Meerrettich | € 7,50 |
| 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 | € 29,00 |
| Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller | € 29,00 |
| Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller | € 29,50 |
| Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller | € 32,00 |
| Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten | € 31,00 |
| Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörsätter Feldsalat | € 29,80 |
| Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten | € 27,50 |
| Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller | € 33,00 |
| Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten | € 39,50 |
| Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten | € 43,00 |
| Gebratenes Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln | € 35,00 |

Vegetarische Kost

| | |
|---|---------|
| Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing | € 24,50 |
| Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Vörsätter Blattsalaten (vegan möglich) | € 26,50 |
| Ricotta-Kürbis-Maultaschen auf Gemüse-ragout mit Kartoffeln | € 26,00 |
| Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich) | € 27,00 |
| 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 | € 27,50 |
| Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin | € 39,50 |
| Sautierte Rehleberstreifen in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln | € 31,00 |
| Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten | € 45,00 |
| 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 Hirschbäcke
mit Pilzen in Sahne,
Preiselbeerbirne, Saisongemüse
und Pommes Macaire

Dreierlei von der Obertäler Quitte
mit Ragout, Tarte und Sorbet

€ 59,00

Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg

* Kreuzedition *

Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur
Glottertäler Winzer