

Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,90
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,40
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 Cassis Sorbet	€ 9,20

Unsere Empfehlung für den lauen Sommerabend:

Rhabarber Spritz
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt
€ 7,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,50
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 16,50
Zweierlei Melone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken, Hochschwarzwälder Rehschinken und Aprikosenchutney	€ 18,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Blattsalaten	€ 21,50
Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 22,50

Suppen

Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Feinschmeckersalat mit Melone, gebratenem Putenmedaillon, Wolfsbarschfilet und Alemannenschinken	€ 24,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 28,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 27,00
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
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 Blattsalaten	€ 29,80
Gebratene Rehmedaillons aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 36,00
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	€ 42,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00
Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Kräuter-Ricotta-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00

WÄLDER - WOCHEN

DAS BESTER VOM WÄLDER – RIND



Genießen Sie bei den Naturpark-Wirten feine regionale Spezialitäten vom **Vorder- und Hinterwälder-Rind**, zwei heimischen traditionsreichen Rassen, die durch ihre naturnahe Haltung zur Pflege und Offenhaltung der einzigartigen Schwarzwaldlandschaft beitragen.

Suppen / Vorspeisen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,70
Carpaccio vom Vorderwälder Rind leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 21,50

Hauptgerichte

Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 27,50
Zwiebelrostbraten vom Vorderwälder Rind und aus dem Roastbeef geschnitten mit Vörstetter Gemüse und Kartoffelgratin	€ 38,50

Wälder-Landidyll Menü

Gebratene Schwarzwaldforelle auf Spinatrahmnudeln *** Gratiniertes Tournedo vom Wälder – Rind überbacken mit einer Kräuterkruste, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette *** Rhabarbertörtchen unter der Baiserhaube mit Erdbeersalat und weißem Kaffeeis	€ 65,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg * Kreuzedition * Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken „SL“ 0,75l € 29,40 0,1l € 4,90 Sonderabfüllung der Roter Bur Glottertäler Winzer
