

# 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 Sorbet vom Neuen Glottertäler Spätburgunder	€ 8,50

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
Zweierlei Melone mit Aprikosen-Chutney, Hochschwarzwälder Rehschinken und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 16,50
Muskatkürbis-Zucchini-Carpaccio in Ingwer-Vinaigrette mit gebratenem Wolfsbarsch und Garnele	€ 18,00
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
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	€ 6,50
Cremesüppchen 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 Pilzen in Sahne,  
Gemüsebouquet und Kroketten

\*\*\*

Dessertvariation

€ 42,50

## Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit sautierten Pilzen, Cantaloupe Melone, luftgetrocknetem 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 Schwarzwälder Rehrücken mit Wachholderrahmsauce, sautierten Pilzen, Preiselbeerapfel, Saisongemüse und Pommes Macaire	€ 35,00
Filetgulasch vom Reh in Steinpilzrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Reutemer Bandnudeln und Blattsalate in einer Kräuter-Vinaigrette	€ 30,50
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 32,00
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 33,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 34,00

## Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Rosmarinkartoffeln (auch vegan möglich)	€ 17,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 17,50
Hausgemachte Maultaschen mit Frischkäse-Kürbisfüllung auf Rahmgemüse und Butterkartoffeln	€ 18,00