

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 Himbeersorbet	€ 8,50

Vorspeisen

Büffelmozzarella in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten und Basilikum	€ 9,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Variation von Cantaloupe- und Honig Melone mit luftgetrocknetem Alemannen- und Rehschinken mit Aprikosen Chutney	€ 16,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Reh, Terrine, Schinken und gebratenem Medaillon an Frühlingssalat in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern	€ 6,50
Cremsüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,50

Landidyll-Menü

Sommerliche Blattsalate
in einer Himbeer-Vinaigrette
mit Melone und Variation von der Schwarzwald Forelle

Gebratenes Kalbsrückensteak
mit frischen Pfifferlingen in Sahne,
Gemüsebouquet und Krokette

Sommer Nascherei
mit Crème brûlée, zweierlei Mousse au chocolat,
Himbeerparfait und Aprikosengrütze

€ 42,50

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenen Rehbratwürsten, Rehmedaillon, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 18,50
Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit sautierten Pilzen, Cantaloupe Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken, Rehmedaillon und Wolfsbarschfilet	€ 19,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce, Lauchzwiebeln mit Reutener Bandnudeln	€ 21,50
Försterinnudeln mit frischen sautierten Pfifferlingen und Speck dazu gebratene Freiämter Putenmedaillons	€ 21,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und sommerlichen Blattsalaten	€ 22,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und sommerlichen Blattsalaten	€ 23,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken [2,5,6] und Käse, dazu Pommes frites und sommerlichen Blattsalaten	€ 24,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und sommerlichen Blattsalaten	€ 20,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und sommerlichen Blattsalaten	€ 25,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und sommerlichen Blattsalaten	€ 25,00
Hochschwarzwälder Rehmedaillon mit sautierten Pfifferlingen, Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne, Saisongemüse und Kroketten	€ 32,50
Schweinelendchen mit frischen Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und sommerlichen Blattsalaten	€ 25,50
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 33,50
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 33,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Krabben-Avocado-Thymiansauce, Spinat und Pommes gratin	€ 32,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge mit Gemüse-Pfifferlingrahm und Kartoffeln	€ 19,50
Sautierte Pfifferlinge in Sahne, Lauchzwiebeln, Semmelknödel und sommerlichen Blattsalaten	€ 18,50