

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	€ 10,50
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 Frühlingsalat in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken	€ 6,50
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,50

Landidyll-Menü

Spargelsalat
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken

Hochschwarzwälder Gamsragout
mit Preiselbeerbirne,
Saisongemüse und Kroketten

Denzlinger Erdbeeren vom Obsthof Haller
mit Vanilleeis und Sahne

€ 42,50

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenen Rehbratwürsten, Rehfilet, 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 im Spargelragout mit Reutener Bandnudeln	€ 21,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und Blattsalaten	€ 22,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und Blattsalaten	€ 23,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken [2,5,6] und Käse, dazu Pommes frites und Blattsalate	€ 24,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalate	€ 20,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Blattsalaten	€ 25,00
Gebratener Lammrücken in einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 33,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingssalaten	€ 25,00
Filetgulasch vom Schwarzwälder Reh in Steinpilzrahmsauce, Reutener Bandnudeln und Blattsalaten	€ 32,50
Gebratener Schwarzwälder Rehrücken mit Wachholderrahmsauce sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Saisongemüse und Kroketten	€ 36,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Krabben-Avocado-Thymiansauce, Spargel und Pommes gratin	€ 32,00
Badischer Stangenspargel vom Obst-und Spargelhof Scherb mit Sauce Hollandaise, Neuen Kartoffeln oder Kratzete	€ 25,50
mit gemischtem Schinken	€ 33,00
mit Putenschnitzel	€ 33,00
mit Wiener Schnitzel	€ 35,00
mit Rumpsteak	€ 35,00
mit gebratenem Wolfsbarschfilet	€ 34,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini- und Spargelragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlingen mit Spargel-Kirschtomatenragout und Kartoffeln	€ 19,50