

# 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	€ 8,80
Glottertäler Rieslingsekt mit Himbeersorbet	€ 8,80

## 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,  
Zimtparfait und Zwetschgengrütze

€ 45,00

## 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	€ 24,00
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	€ 25,50
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	€ 34,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 35,00
Rehfiletgulasch in einer Steinpilzrahmsauce, Preiselbeerbirne, Reutener Bandnudeln und sommerlichen Blattsalaten	€ 34,50
Gebratener Hochschwarzwälder Rehrücken mit sautierten Pfifferlingen, Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne, Saisongemüse, Kroketten	€ 38,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Krabben-Avocado-Thymiansauce, Spinat und Pommes gratin	€ 32,00

## Vegetarische Kost

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