

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 Sorbet vom Glottertäler Spätburgunder	€ 8,80

Vorspeisen

Büffelmozzarella in Balsamico Dressing mit Kirschtomaten und Basilikum	€ 9,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Toast	€ 9,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Reh mit Terrine, Schinken und gebratenem Medaillon an herbstlichen Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50
Carpaccio vom Muskatkürbis und Zucchini in einer Ingwervinaigrette mit gebratenen Sesamgambas und Wolfsbarsch	€ 18,00

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Rote Beete-Cremesuppe mit geriebenem Meerrettich	€ 5,50
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	€ 6,50

Landidyll-Menü

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

Gebratenes Kalbsrückensteak
mit Pilzen in Sahne,
Gemüsebouquet und Krokette

Herbst 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 und Lauchzwiebeln mit Reutener Bandnudeln	€ 21,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 22,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 24,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken [2,5,6] und Käse, dazu Pommes frites und buntem Salatteller	€ 24,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce [2,5], selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und herbstlichen Blattsalaten	€ 20,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter [6], Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,50
Schweinelendchen mit frischen Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 25,50
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 33,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 35,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 25,00
Sautierte Rehleberstreifen in Apfel-Calvados-Rahmsauce mit Mandelbrokkoli und Brägele	€ 26,50
Gebratenes Hochschwarzwälder Rehmedaillon mit sautierten Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne, Saisongemüse, Kroketten	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Krabben-Avocado-Thymiansauce, Spinat und Pommes gratin	€ 32,00

Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 17,50
Kürbis-Ricotta-Maultaschen auf Kartoffel-Gemüseragout	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und herbstlichen Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge mit Gemüse in Rahm und Kartoffeln (auch vegan möglich)	€ 19,50