

# Speisekarte

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco                                                       | € 6,00 |
| Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt      | € 6,50 |
| Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt | € 6,50 |
| Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör      | € 9,20 |
| Glottertäler Rieslingsekt mit Föhrentäler Brombeersorbet                                     | € 9,20 |

## *Unsere Empfehlung für die lauen Herbsttage:*

Rhabarber Spritz  
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup  
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt  
€ 7,90

## Vorspeisen

|                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast                                                               | € 12,50 |
| Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle                                                                                    | € 13,50 |
| 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot                                                                    | € 14,50 |
| Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse                             | € 17,50 |
| Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen, Preiselbeeren an Vörstetter Feldsalat       | € 21,50 |
| Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse | € 21,50 |
| Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche                                                                         | € 22,50 |

## Suppen

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch                    | € 5,70  |
| Rote-Bete-Cremesuppe mit frisch geriebenem Meerrettich  | € 7,30  |
| Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl | € 7,50  |
| Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons        | € 8,90  |
| Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele           | € 11,50 |

## Auf dem Teller serviert

|                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schweinelenochen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller                                                                     | € 29,00 |
| Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller                                                                          | € 29,00 |
| Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller                                         | € 29,50 |
| Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller                                                | € 32,00 |
| Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten                                                       | € 31,00 |
| Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten                    | € 27,50 |
| Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller                                                                            | € 33,00 |
| Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten | € 39,50 |
| Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten                                                                                    | € 42,50 |
| Gebratenes Zander- und rotfleischiges Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln       | € 35,00 |

## Vegetarische Kost

|                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing    | € 24,50 |
| Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich) | € 25,50 |
| Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Vörsätter Blattsalaten (vegan möglich)     | € 26,50 |
| Ricotta-Kürbis-Maultaschen auf Gemüse-ragout mit Kartoffeln                                                | € 26,00 |
| Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)               | € 27,00 |
| Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüse-reis (vegan möglich)                                           | € 27,00 |

## Herbstliche Gerichte

|                                                                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren                     | € 23,50 |
| Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet | € 24,50 |
| Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand                                                               | € 27,50 |
| Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Sahne, herbstlichen Gemüse und Semmelknödel                                         | € 39,50 |
| Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin          | € 39,50 |
| Wildschweinbraten aus der Keule mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Semmelknödel                           | € 33,00 |
| Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörsstetter Feldsalat                               | € 29,80 |
| Rehfiletgulasch mit sautierten Pilzen, Reutemer Bandnudeln und Vörsstetter Feldsalat                                        | € 37,50 |
| Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten          | € 45,00 |
| Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen                                                    | € 32,00 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin                                    | € 37,00 |

## Landidyll Menü

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zweierlei Melone<br>mit luftgetrocknetem Alemannenschinken<br>Hochschwarzwälder Rehschinken,<br>und Aprikosenchutney<br>***<br>Zweierlei von der Hochschwarzwälder<br>Gams mit Braten und Ragout,<br>Gemüsebouquet<br>und Kartoffelkroketten<br>***<br>Heuweilerner „Birne Helene“<br>vom Obsthof Blattmann<br>mit Vanilleeiskrem und Schokoladensauce<br>***<br>€ 59,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Weinempfehlung

|                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2021er Glottertäler Eichberg<br>* Kreuzedition *<br>Spätburgunder Rotwein<br>Spätlese trocken „SL“<br>0,75l € 29,40<br>0,1l € 4,90<br>Sonderabfüllung der Roter Bur<br>Glottertäler Winzer |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|