

# Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 6,10
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,50
Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,60
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Cassis Sorbet	€ 9,20

*Unsere Empfehlung um den Frühling willkommen zu heißen.*

Rhabarber Spritz  
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup  
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt  
€ 8,10

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,90
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 17,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Blattsalaten	€ 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
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

## Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 33,00
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Vörstetter Blattsalaten	€ 31,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörstetter Blattsalaten	€ 29,80
Rehmedaillon aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 38,00
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 27,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 33,50
Sautierte Rehleberstreifen in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	€ 32,00
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	€ 43,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00

## Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Blattsalaten (vegan möglich)	€ 26,50
Ricotta-Kräuter-Maultaschen auf Gemüse-ragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Spargel-ragout mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00

# Gerichte vom badischen Stangenspargel Obst-und Spargelhof Kury

## Vorspeisen

Spargelcremesuppe	€ 7,20
Spargelsalat in einer Kräutervinaigrette mit frischer Gartenkresse, hausgebeizter Lachs und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 19,50

## Hauptgerichte

Feinschmeckersalat mit gebratenem Putenmedaillon, Wolfsbarschfilet, Alemannenschinken und Spargelsalat	€ 24,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Spargelstückchen und Reutemer Bandnudeln	€ 27,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete	€ 29,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und luftgetrocknetem Alemannenschinken [5,6]	€ 33,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gemischtem Schinken [5,6]	€ 37,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit paniertem Freiämter Putenschnitzel	€ 39,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gebratenem Zanderfilet	€ 42,00
Kalbsrückensteak „Prinzess“ mit Stangenspargel Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete	€ 44,00

Ist Ihre Wunschbeilage nicht dabei? Sprechen Sie uns an!

## Fischgerichte

Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00