

# Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,90
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,40
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  
€ 7,90

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,50
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 16,50
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
Gourmetseller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 22,50

## Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,50
Bärlauchcremesuppe	€ 7,30
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

## Auf dem Teller serviert

Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 28,50
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
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
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 26,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 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	€ 42,00
Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00

## Vegetarische Kost

Bärlauchspaghetti mit Lauchzwiebel-Kirschtomatenragout und gehobeltem Bergkäse (vegan möglich)	€ 23,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini- und Zucchini- ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Bärlauch-Ricotta-Maultaschen auf Gemüse- ragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 26,50
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüse- reis (vegan möglich)	€ 27,00

# 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	€ 26,00
Gebratener Lammrücken unter einer Bärlauchkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Wildschweinrückensteak mit sautierten Pilzen, Preiselbeersauce, Saisongemüse und Reutemer Bandnudeln	€ 38,00
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

Gebratene Forelle  
mit Kirschtomaten-Kapernäpfelragout  
auf Spinatrahmnudeln

\*\*\*

Kalbsrückensteak  
unter einer Bärlauchkruste  
mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet  
und Pommes Macaire

\*\*\*

Mohnparfait  
mit weißer Mousse au Chocolat  
auf Rotweinkirschen

€ 56,00

## Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg

\* Kreuzedition \*

Spätburgunder Rotwein  
Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur  
Glottertäler Winzer