

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 heißen Sommertage!

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 gehobelem Bergkäse	€ 16,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pfifferlingen und Preiselbeeren an Blattsalaten	€ 21,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobelem Bergkäse	€ 21,50
Gourmetseller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 22,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,70
Pfifferlingsrahmsuppe	€ 7,80
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	€ 28,50
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 Pfifferlingrahmsauce 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, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 42,00
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
Sautierte Pfifferlinge in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Vörestetter Blattsalaten (vegan möglich)	€ 26,50
Ricotta-Kräuter-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00

Sommerliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pfifferlingen und Preiselbeeren	€ 23,50
Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 24,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 27,00
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Sahne, sommerlichem Gemüse und Semmelknödel	€ 38,50
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
Sautierte Rehleberstreifen in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	€ 31,00
Rehfiletgulasch mit sautierten Pfifferlingen, Reutemer Bandnudeln und Blattsalaten	€ 37,50
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pfifferlingen, 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
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken
Hochschwarzwälder Rehschinken,
und Aprikosenchutney

Gratiniertes Schweinemedailon
überbacken mit einer Kräuterkruste,
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet
und Pommes Macaire

Zweierlei vom Heuweiler
Weinbergpfirsich
mit weißer Mousse au chocolat

€ 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