

Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,90
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,20
Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,40
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Sorbet vom Neuen Glottertäler Spätburgunder	€ 9,20

Unsere Empfehlung für die kalten Tage:

Winteraperol

Aperol mit Apfel- und Birnensaft, mit Sekt aufgefüllt

€ 7,00

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 10,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 12,50
Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 12,50
Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 16,50
Carpaccio vom Muskatkürbis und Zucchini in einer Ingwervinaigrette mit gebratenen Sesamgambas und Wolfsbarsch	€ 19,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine und Leberparfait, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Vörstetter Feldsalat	€ 21,00
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 21,00
Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 21,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,20
Rote Bete Cremesuppe mit geriebenem Meerrettich	€ 6,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	€ 7,30
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,00

Winterliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 22,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 25,00
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößchen	€ 29,80
Kalbsrückensteak mit Pilzen in Sahne, Gemüsebouquet und Semmelknödel	€ 33,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 38,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Feldsalat	€ 29,00
Wildschweinbraten aus der Keule mit sautierten Pilzen, Preiselbeersauce, winterlichem Gemüse und Reutemer Bandnudeln	€ 31,00
Rehfiletgulasch in einer Steinpilzrahmsauce mit Reutemer Bandnudeln und Vörstetter Feldsalat	€ 35,50
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, winterlichem Gemüse und Kartoffelkroketten	€ 43,00

Landidyll-Menü

Rehessenz aus Hochschwarzwälder Jagd
mit Morchelklößchen

Gebratene Landente mit Rosmarinsauce
Mangokompott, Apfelrotkraut
und Kartoffelpüree

Mohnparfait auf Kirschragout
mit weißer Mousse au Chocolat

€ 52,00

Unsere Weinempfehlung

2018er Glottertäler Eichberg

* Kreuzedition *

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken SL

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur

Glottertäler Winzer

Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 23,50
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 27,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 26,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 26,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 28,00
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 24,00
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,50
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 29,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 37,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 41,00
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 29,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 32,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Spinat und Pommes gratin	€ 35,00

Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 22,00
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 22,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Paprikagemüse mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 23,50
Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Blattsalaten (vegan möglich)	€ 23,50
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 24,00
Kürbis-Ricotta-Maultaschen auf Gemüsereis mit Kartoffeln	€ 24,50