

Speisekarte

Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,60
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,90
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,40
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,90
Glottertäler Rieslingsekt mit Cassissorbet	€ 8,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Löwenzahnsalat in einer Kräutervinaigrette mit Bärlauchstreifen, Speck und Kracherle	€ 16,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Schinken, Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Blattsalaten	€ 19,50
Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 19,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Föhrentäler Bärlauchcremesüpple	€ 5,90
Cremsüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,90

Landidyll-Menü

Rehessenz aus Hochschwarzwälder Jagd
mit Herbsttrompetenklößchen

Kalbsrückensteak unter einer Bärlauchkruste,
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Pommes Maccaire

Frühlings-Nascherei
mit Crème brûlée, Sorbet, zweierlei Mousse au chocolat
und hausgemachtem Parfait

€ 51,00

Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Lauchzwiebeln und Reutemer Bandnudeln	€ 22,50
Schweinelenochen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 23,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,50
Kalbsrückensteak mit Waldpilzen in Sahne, Gemüsebouquet und Semmelknödel	€ 29,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Frühlingsalate	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen in einer Morchelrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 28,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 27,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette	€ 38,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette	€ 35,50
Hochschwarzwälder Rehfiletgulasch mit Steinpilzrahmsauce, Reutemer Bandnudeln und Blattsalate	€ 35,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingsalate	€ 27,50
Rehmedaillons aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeersauce, auf frischen gebratenen Pilzen, Gemüsebouquet und Krokette	€ 34,00
Gebratener Lammrücken unter einer Bärlauchkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbened Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 34,00

Vegetarische Kost

Ricotta-Bärlauch-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan)	€ 19,50
Bärlauch Spaghetti mit Kirschtomaten-Lauchzwiebel ragout und geriebenem Bergkäse (auch vegan möglich)	€ 19,50