

Speisekarte

Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 5,90
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,10
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,60
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,90
Glottertäler Rieslingsekt mit hausgemachtem Cassissorbet	€ 8,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 10,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 12,50
Frühlingsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 14,50
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	€ 4,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 9,40

Landidyll-Menü

Rehessenz aus Hochschwarzwälder Jagd
mit Morchelklößchen

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

Gerichte vom badischen Stangenspargel

Obst- und Spargelhof Scherb

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	€ 6,50
Spargelsalat in einer Kräutervinaigrette mit frischer Gartenkresse, gebeizter rotfleischiger Forelle und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 19,50

Hauptgerichte

Feinschmeckersalat mit Freiämter Putenmedaillon, Wolfsbarschfilet, Alemannenschinken und badischem Stangenspargel	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Spargelstückchen und Reutemer Bandnudeln	€ 23,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete	€ 27,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 32,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gemischtem Schinken	€ 36,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit paniertem Putenschnitzel	€ 37,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gebratenem Zanderfilet	€ 38,50
Kalbsrückensteak „Prinzess“ mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete	€ 39,00

Ist Ihre Wunschbeilage nicht dabei?
Sprechen Sie uns an!

Auf dem Teller serviert

Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 24,00
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
Eingemachtes Kalbfleisch mit Spargel, Reutemer Bandnudeln und Blattsalat	€ 27,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Frühlingssalaten	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Morchelrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 28,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 28,00
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 38,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 35,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Frühlingssalate	€ 27,50
Hochschwarzwälder Rehfiletgulasch mit Steinpilzrahmsauce, Reutemer Bandnudeln und Blattsalaten	€ 35,50
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeersauce, auf frischen gebratenen Pilzen, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,00
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	€ 30,50
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 möglich)	€ 19,50
Bärlauch Spaghetti mit Kirschtomaten-Lauchzwiebelragout und geriebenem Bergkäse (auch vegan möglich)	€ 19,50