

# Speisekarte

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco                                                       | € 6,10 |
| Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt      | € 6,50 |
| 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 für die heißen Sommertage!*

Rhabarber Spritz  
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup  
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt  
(auch alkoholfrei möglich)  
€ 8,10

## Vorspeisen

|                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast                                                                       | € 13,50 |
| 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot                                                                            | € 14,90 |
| Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse | € 17,50 |
| 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 |
| Gourmetteller – eine leckere Überraschung aus der Küche                                                                                 | € 22,50 |

## Suppen

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch             | € 5,70  |
| Pfifferlingrahmsuppe                             | € 7,90  |
| Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons | € 8,90  |
| Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele    | € 11,50 |

## Auf dem Teller serviert

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörstetter Blattsalaten                                                        | € 29,80 |
| 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 |
| Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller                                                                           | € 29,50 |
| Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller                                                 | € 33,00 |
| Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Vörstetter 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                                                                             | € 33,50 |
| 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                                                                                     | € 42,50 |

## Vegetarische Kost

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing | € 24,50 |
| 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 |
| Sautierte Pfifferlinge in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Blattsalaten (vegan möglich)     | € 27,50 |

## Sommerliche 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                                                                                   | € 27,50 |
| Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Sahne, sommerlichem Gemüse und Semmelknödel                                                               | € 39,50 |
| Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin                              | € 39,50 |
| Rehfiletgulasch mit sautierten Pfifferlingen, Reutemer Bandnudeln und Blattsalate                                                               | € 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 Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln | € 35,00 |
| 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 Kroketten

\*\*\*

Sommer-Nascherei

\*\*\*

€ 58,00

## Weinempfehlung

2022er Glottertäler Eichberg

\* Kreuzedition \*

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur

Glottertäler Winzer