

Speisekarte

Aperitif

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

Rosé-Wildberry

Unsere Empfehlung für die lauen Herbsttage.

Glottertäler Rosé mit Wildberry aufgefüllt

€ 6,50

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 10,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 12,50
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 14,50
Carpaccio vom Muskatkürbis und Zucchini in einer Ingwervinaigrette mit gebratenen Sesamgambas und Wolfsbarsch	€ 18,50
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
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	€ 6,90
Cremsüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,10
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 9,90

Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 21,00
Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 22,00
Freiämter Putengeschnetzeltes in Currysauce im Gemüsereisrand	€ 24,00
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Sahne, Gemüsebouquet und Semmelknödel	€ 31,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 28,00
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeersauce, auf sautierten Pfifferlingen, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 41,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 38,00
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 29,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 34,00

Landidyll-Menü

Rehessenz aus Hochschwarzwälder Jagd
mit Herbsttrompetenklößchen

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

Glottertäler Rotweifeigen mit Himbeermark
und Tannenhonigparfait

€ 52,00

Unsere Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg *
Kreuzedition *
Grauer Burgunder
Kabinett trocken

0,75l € 26,40

0,1l € 4,40

Sonderabfüllung der Roter Bur
Glottertäler Winzer

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	€ 25,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 26,50
Eingemachtes Kalbfleisch mit Reutemer Bandnudeln und Blattsalaten	€ 27,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 23,00
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 28,50
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 29,00
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	€ 36,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 30,50

Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Kürbis-Ricotta-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 20,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Paprikagemüse mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 21,50
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 21,50
Sautierte Pfifferlinge in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Blattsalaten (vegan möglich)	€ 23,50