

# Speisekarte

## Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,60
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,40
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,30
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
Sommersalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 11,00
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Honig- und Cantaloupe-Melone mit Aprikosen-Chutney, Glottertäler Rehschinken und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 17,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Reh mit Terrine, Schinken und gebratenem Medaillon an Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

## Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Pfifferlingrahmsüpple	€ 6,80
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,90

## Landidyll-Menü

Sommerliche Salate in einer Himbeer-Vinaigrette  
mit Melone und Variation von der Schwarzwaldforelle

\*\*\*

Kalbsrückensteak unter einer Kräuterkruste,  
Rotweinjus, Gemüsebouquet  
und Pommes Maccaire

\*\*\*

Marillenknödel  
mit Aprikosenragout und Vanilleeis

€ 49,00

## Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenen Rehbratwürsten, Rehmedaillon, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 20,50
Feinschmeckersalat in einer Himbeervinaigrette mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Honigmelone, Rehschinken und Wolfsbarschfilet	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Lauchzwiebeln und Reutemer Bandnudeln	€ 21,50
Schweinelendchen 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 Pfifferlingen in Sahne, sommerlichem Gemüse und Semmelknödel	€ 29,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 26,50
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
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 26,50
Sautierte Rehleberstreifen in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	€ 29,50
Gebratener Rehrücken mit sautierten Pfifferlingen, Preiselbeerapfel Wachholderrahmsauce, Gemüsebouquet und Krokette	€ 39,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,50

## Vegetarische Kost

Kräuter-Ricotta-Maultaschen auf Kartoffel-Gemüseragout	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sautierte Pfifferlinge in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel	€ 21,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf rotem Paprikagemüse mit Rosmarinkartoffeln (auch vegan möglich)	€ 21,50