

# Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 6,00
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,50
Hauscocktail -- alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 6,50
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Föhrentäler Brombeersorbet	€ 9,20

*Unsere Empfehlung für die lauen Herbsttage:*

Rhabarber Spritz  
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup  
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt  
€ 7,90

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,50
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 16,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pfifferlingen 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
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	€ 7,50
Pfifferlingsrahmsüpple	€ 7,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

## Auf dem Teller serviert

Schweinelenochen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,00
Sahnegeschnetztes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 32,00
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und 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	€ 33,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 39,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 42,50
Gebratenes Zander- und rotfleischiges Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00

## Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 25,50
Sautierte Pfifferlinge in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Vörstetter Blattsalaten (vegan möglich)	€ 26,50
Ricotta-Kürbis-Maultaschen auf Gemüse ragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetztes in Currysauce mit Gemüse reis (vegan möglich)	€ 27,00

## Herbstliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pfifferlingen 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	€ 38,50
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
Sautierte Rehleberstreifen in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	€ 31,50
Rehfiletgulasch mit sautierten Pfifferlingen, Reutemer Bandnudeln und Blattsalaten	€ 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 Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

## Landidyll Menü

Zweierlei Melone mit luftgetrocknetem Alemannenschinken Hochschwarzwälder Rehschinken, und Aprikosenchutney ***
Zweierlei von der Hochschwarzwälder Gams mit Braten und Ragout, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten ***
Variation vom Heuweiler Weinbergpfirsich mit weißer Mousse au chocolat ***
€ 59,00

## Weinempfehlung

2021er Glottertäler Eichberg * Kreuzedition *
Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken „SL“
0,75l € 29,40 0,1l € 4,90
Sonderabfüllung der Roter Bur Glottertäler Winzer