

# Speisekarte

## Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,60
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,90
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,40
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,90
Glottertäler Rieslingsekt mit Sorbet von Föhrentäler Quitten	€ 8,90

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Vörstetter Feldsalat auf Rote-Beete Scheiben mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 15,90
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 Feldsalat	€ 19,50

## Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Rote Beete Cremesuppe mit geriebenem Meerrettich	€ 5,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,90

## Landidyll-Menü

Rehessenz aus Hochschwarzwälder Jagd  
mit Herbsttrompetenklößchen

\*\*\*

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

\*\*\*

Winter-Nascherei  
mit Crème brûlée, Sorbet, zweierlei Mousse au chocolat  
und hausgemachtem Parfait

€ 51,00

## Auf dem Teller serviert

Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Lauchzwiebeln und Reutemer Bandnudeln	€ 22,50
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 Waldpilzen in Sahne, winterlichem Gemüse und Semmelknödel	€ 29,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 28,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 27,50
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 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 Vörstetter Feldsalat	€ 27,50
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, winterlichem Gemüse und Kartoffelkroketten	€ 39,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,50

## Vegetarische Kost

Ricotta-Kräuter-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)	€ 19,50