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
Rhabarber Spritz - Rhabarbersaft, Holunderblütensirup mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt (auch alkoholfrei möglich)	€ 8,20
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Obertäler Quittensorbet	€ 9,20

Unsere Empfehlung für die kalten Tage:
Winteraperol
Aperol mit Birnensaft, Zimt und Sekt aufgefüllt
€ 8,20
(auch alkoholfrei möglich)

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,50
Vörstetter Feldsalat mit Speck (1) und Kracherle	€ 13,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,90
Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse	€ 17,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, Schinken gebratenem Medaillon, frischen Pilzen und Preiselbeeren an Feldsalat	€ 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
Rote Bete Cremesuppe mit geriebenen Meerrettich	€ 7,70
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Liebe Gäste,

haben Sie Fragen zu Allergenen und/oder Zusatzstoffen?
Bitte sprechen Sie uns an!

Auf dem Teller serviert

Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 27,50
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 30,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken (1) und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 33,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörstetter Feldsalat	€ 29,80
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Vörstetter Blattsalaten	€ 31,00
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	€ 43,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchiniragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Ricotta-Kürbis-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchiniragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 26,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00
Sautierte Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Blattsalaten (vegan möglich)	€ 27,50

Winterliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken (1) und Wolfsbarschfilet	€ 24,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Curry-Kürbissauce im Gemüsereisrand	€ 28,00
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 32,00
Gebratene Landente mit Rosmarinsauce, Mangokompott, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	€ 33,00
Wildschweinbraten aus der Keule mit sautierten Pilzen, Preiselbeersauce, Rotkohl und Semmelknödel	€ 33,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 45,00
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfielt in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

Landidyll Menü

Gebratene rotfleischige Forelle
mit Kirschtomaten-Kapernäpfelragout
auf Spinatrahmnudeln

***

Überbackenes Kalbsrückensteak mit
Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten
und Sauce Bearnaise

***

Dreierlei von der Obertäler Quitte
mit Ragout, Tarte und Sorbet

***

€ 61,00

Weinempfehlung

2022er Glottertäler Eichberg
* Kreuzedition *
Spätburgunder Rotwein
Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40
0,1l € 4,90
Sonderabfüllung der Roter Bur
Glottertäler Winzer