

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
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 9,20
Glottertäler Rieslingsekt mit Cassis Sorbet	€ 9,20

Unsere Empfehlung für die lauen Herbsttage!

Rhabarber Spritz
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt
(auch alkoholfrei möglich)
€ 8,10

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,90
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 17,50
Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen 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
Pfifferlingrahmsuppe	€ 7,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Auf dem Teller serviert

Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Vörsstetter Blattsalaten	€ 29,80
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 29,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 29,50
Cordon bleu von der Kalbshüfte, gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 33,00
Sautierte Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Vörsstetter 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	€ 33,50
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	€ 42,50

Vegetarische Kost

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

Herbstliche Gerichte

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen 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	€ 39,50
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Rehfiletgulasch mit sautierten Pfifferlingen, Reutemer Bandnudeln und Blattsalate	€ 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 Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00

Landidyll Menü

Zweierlei Melone
mit luftgetrocknetem Alemannenschinken,
Hochschwarzwälder Rehschinken
und Aprikosenchutney

Gratiniertes Schweinemedallion
überbacken mit einer Kräuterkruste,
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet
und Kroketten

Variation vom Heuweilerer Weinbergpfirsich
als Tarte und Sorbet mit
Krokantparfait

€ 58,00

Weinempfehlung

2022er Glottertäler Eichberg

* Kreuzedition *

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken „SL“

0,75l € 29,40

0,1l € 4,90

Sonderabfüllung der Roter Bur

Glottertäler Winzer