

# 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 kalten Tage:*

Winteraperol

Aperol mit Birnensaft, Zimt und Sekt aufgefüllt

€ 8,10

## Vorspeisen

|                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast                                                               | € 12,50 |
| Vörstetter Feldsalat mit Speck und Kracherle                                                                                    | € 13,50 |
| 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot                                                                    | € 14,50 |
| Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse | € 21,50 |
| Gourmetseller – eine leckere Überraschung aus der Küche                                                                         | € 22,50 |

## Suppen

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch                    | € 5,70  |
| Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl | € 7,50  |
| Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons        | € 8,90  |
| Hummercremesuppe mit gebratener Riesengarnele           | € 11,50 |

## Auf dem Teller serviert

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren                                                | € 23,50 |
| Feinschmeckersalat mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet                            | € 24,50 |
| Schweinelenochen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller                                                                      | € 29,00 |
| Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller                                                                           | € 29,00 |
| Sahnegeschnitzeltes 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 Pilzrahmsauce 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, Rotweinbutter, 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 Pilze in Sahne mit Lauchzwiebeln und Semmelknödel und Vörstetter Blattsalaten (vegan möglich)    | € 26,50 |
| Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Zucchini-Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)               | € 27,00 |
| Tofugeschnitzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)                                            | € 27,00 |

# BESONDERE EMPFEHLUNG ZU MARTINI

## Vorspeisen

|                                                                                                                           |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rote-Bete-Cremesuppe mit frisch geriebenem Meerrettich                                                                    | € 7,30  |
| Vörstetter Feldsalat auf Rote-Bete Carpaccio mit geriebenem Meerrettich und gratiniertem Ziegenkäse                       | € 17,50 |
| Variation vom Schwarzwälder Reh mit Terrine, gebratenem Medaillon, frischen Pilzen, Preiselbeeren an Vörstetter Feldsalat | € 21,50 |

## Hauptgerichte

|                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ricotta-Kürbis-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln                                                         | € 26,00 |
| Freiämter Putengeschnetzeltes in Curry-Kürbissauce im Gemüsereisrand                                               | € 27,50 |
| Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Feldsalat                                  | € 29,80 |
| Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Kartoffelklößen                                  | € 32,00 |
| Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin | € 39,50 |
| Wildschweinbraten aus der Keule mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Semmelklöße             | € 33,00 |
| Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, 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 |

## Gerichte von Freiämter Freilandgans

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebratene frische Freilandgans mit Rosmarinsauce, glacierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree | € 45,00 |
| Gebratene frische Freilandgans mit Pfefferrahmsauce, Preiselbeerapfel, Semmelklößen und Feldsalat      | € 45,00 |