

# Speisekarte

## Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,50
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,30
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,20
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,80
Glottertäler Rieslingsekt mit Sorbet von der Blutorange	€ 8,80

## Vorspeisen

Feldsalat in einer Kräutervinaigrette mit Speck und Kracherle	€ 9,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Toast	€ 9,90
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Carpaccio von der Bio-Rinderlende (Bioland Metzgerei Mei) leicht mariniert mit Knoblauch-Pfefferschmand und gehobeltem Bergkäse	€ 19,50
Variation vom Reh mit Terrine, Schinken und gebratenem Medaillon an Vörstetter Feldsalat in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

## Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Rote Beete-Cremesuppe mit geriebenem Meerrettich	€ 5,50
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,50

## Landidyll-Menü

Winterliche Blattsalate  
in einer Himbeer-Vinaigrette  
mit Melone und Variation von der Schwarzwald Forelle

\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak  
mit Pilzen in Sahne,  
Gemüsebouquet und Krokette

\*\*\*

Winter Nascherei  
mit Crème brûlée, zweierlei Mousse au chocolat,  
Zimtparfait und Zwetschgengrütze

€ 45,00

## Winterliche Gerichte

Eingemachtes Kalbsfleisch vom Thomashof mit Reutemer Bandnudeln und Feldsalat	€ 25,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbendes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,00
Pikant eingelegter Sauerbraten vom falschen Filet mit Rotkohl und Semmelknödel	€ 28,00
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 26,00
Gebratenes Hochschwarzwälder Rehmedaillon mit sautierten Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne, Spätzle und Feldsalat	€ 35,00
Gebratener Rehrücken mit Wachholderrahmsauce, Saisongemüse, Kroketten und Preiselbeerapfel	€ 38,00

### Winter - Menü

Hochschwarzwälder Rehessenz  
mit Herbsttrompetenklößchen

\*\*\*

Gebratene Landente mit Rosmarinsauce  
Mangokompott, Rotkohl und Kartoffelpüree

\*\*\*

Apfelkühle von Scherbs Äpfeln  
mit Vanilleeis

€ 49,00

## Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenen Rehbratwürsten, Rehmedaillon, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 18,50
Feinschmeckersalat in einer Himbeer-Vinaigrette mit sautierten Pilzen, Cantaloupe Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken, Rehmedaillon und Wolfsbarsch	€ 19,50
Freiämter Putengeschnetztes in Rieslingsauce und Lauchzwiebeln mit Reutemer Bandnudeln	€ 21,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 22,50
Sahnegeschnetztes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und bunter Salatteller	€ 24,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 24,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce [2,5], selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und winterlichen Blattsalaten	€ 20,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter [6], Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,50
Schweinelendchen mit frischen Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und winterlichen Blattsalaten	€ 25,50
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette	€ 33,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette	€ 35,00

## Vegetarische Kost

Kürbis-Ricotta-Maultaschen auf Kartoffel-Gemüseragout	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und herbstlichen Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge mit Gemüse in Rahm und Kartoffeln (auch vegan möglich)	€ 19,50