

Speisekarte

Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,90
Sonnenstrahl -- alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 6,40
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 um den Frühling willkommen zu heißen.

Rhabarber Spritz
Rhabarbersaft, Holunderblütensirup
mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt
€ 7,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 11,50
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 14,50
Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 16,50
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
Gourmetseller – eine leckere Überraschung aus der Küche	€ 22,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 5,50
Bärlauchcremesuppe	€ 7,30
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 8,90
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 11,50

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenem Rehmedaillon, Wildbratwürsten, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 23,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 28,50
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
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
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalaten	€ 29,80
Rehrücken aus Hochschwarzwälder Jagd mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten	€ 45,00
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 26,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 32,00
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	€ 42,00
Gebratener Lammrücken unter einer Bärlauchkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 39,50
Lemongras-Spaghetti mit gebratenem Seeteufel und Riesengarnelenschwänzen	€ 32,00

Vegetarische Kost

Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 24,50
Bärlauch-Ricotta-Maultaschen auf Gemüseragout mit Kartoffeln	€ 26,00
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge auf Spargelragout mit Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 27,00
Tofugeschnetzeltes in Currysauce mit Gemüsereis (vegan möglich)	€ 27,00

Gerichte vom badischen Stangenspargel Obst-und Spargelhof Scherb

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	€ 7,00
Spargelsalat in einer Kräutervinaigrette mit frischer Gartenkresse, gebeizter rotfleischiger Forelle und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 19,50

Hauptgerichte

Feinschmeckersalat in einer Himbeervinaigrette mit gebratenem Putenmedaillon, Wolfsbarschfilet, Alemannenschinken und Spargelsalat	€ 24,50
Bärlauchspaghetti mit Lauchzwiebel-Kirschtomatenragout, gehobeltem Bergkäse und gebratenem Spargel (vegan möglich)	€ 26,00
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Spargelstückchen und Reutemer Bandnudeln	€ 27,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete	€ 29,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und luftgetrocknetem Alemannenschinken [5,6]	€ 33,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gemischtem Schinken [5,6]	€ 37,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit paniertem Freiämter Putenschnitzel	€ 39,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gebratenem Zanderfilet	€ 42,00
Kalbsrückensteak „Prinzess“ mit Stangenspargel Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete	€ 44,00

Ist Ihre Wunschbeilage nicht dabei? Sprechen Sie uns an!

Fischgerichte

Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 35,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet und Seeteufel mit Hummersauce, Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00