

Speisekarte

Aperitif

Sonnenstrahl - alkoholfrei, Orangensaft und Maracujasirup mit Mineralwasser aufgefüllt	€ 4,60
Hauscocktail - alkoholfrei, Johannisbeer-, Grapefruit- und Orangensaft mit Tonic aufgefüllt	€ 5,40
Ein Glas Glottertäler *Fideli* Rosécco	€ 5,30
Cocktail vom Glottertäler Rieslingsekt mit Früchten und Ortenauer Weinbergpfirsichlikör	€ 8,90
Glottertäler Rieslingsekt mit Sorbet von Neuen Glottertäler Spätburgunder	€ 8,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 9,90
Herbstliche Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 11,00
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken im Kräuterschaumbad mit Weißbrot	€ 11,50
Honig- und Cantaloupe-Melone mit Rotweifeigen, Glottertäler Rehschinken und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 17,50
Carpaccio vom Muskatkürbis und Zucchini in einer Ingwervinaigrette mit gebratenen Sesamgambas und Wolfsbarsch	€ 18,00
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 herbstlichen Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	€ 6,90
Cremesüppchen von Weinbergschnecken mit Croûtons	€ 7,40
Hummercremesüpple mit gebratener Riesengarnele	€ 8,90

Landidyll-Menü

Herbstliche Blattsalate in einer Himbeer-Vinaigrette
mit Melone und Variation von der Schwarzwaldforelle

Kalbrückensteak unter einer Kräuterkruste,
Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Pommes Maccaire

Herbst-Nascherei
mit Crème brûlée, Sorbet, zweierlei Mousse au chocolat
und hausgemachtem Parfait

€ 49,00

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenen Rehbratwürsten, Rehmedaillon, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 20,50
Feinschmeckersalat in einer Himbeervinaigrette mit gebratenem Freiämter Putenmedaillon, Melone, luftgetrocknetem Alemannenschinken und Wolfsbarschfilet	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Lauchzwiebeln und Reutemer Bandnudeln	€ 22,50
Schweinelendchen mit sautierten Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 23,50
Sahnegeschnetzeltes von der Kalbshüfte "Zürcher Art" mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,50
Kalbsrückensteak mit Waldpilzen in Sahne, herbstliches Gemüse und Semmelknödel	€ 29,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce, selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und herbstlichen Blattsalaten	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 28,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	€ 27,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette	€ 38,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweibutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Krokette	€ 35,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und herbstlichen Blattsalaten	€ 26,50
Hochschwarzwälder Rehfiletgulasch mit Steinpilzrahmsauce, Reutemer Bandnudeln und herbstliche Blattsalate	€ 35,50
Gebratener Hochschwarzwälder Rehrücken auf sautierten Pilzen, Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Gemüsebouquet und Krokette	€ 39,00
Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Knoblauch-Thymiansauce, frischem Blattspinat und Pommes gratin	€ 37,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,50

Vegetarische Kost

Gebratener Muskatkürbis und Halloumi mit Auberginen-Zucchini ragout und Rosmarinkartoffeln (vegan möglich)	€ 19,50
Kürbis-Ricotta-Maultaschen auf Kartoffel-Gemüse ragout	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sautierte Steinpilze mit Spiegelei, Blattspinat und Bratkartoffeln	€ 23,50