

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 Cassissorbet	€ 8,90

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich [2,5], Butter und Toast	€ 9,90
Frühlingssalate in einer Balsamico-Vinaigrette mit marinierten Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und gehobeltem Bergkäse	€ 11,00
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 (5,6) und gebratenem Medaillon an Blattsalaten in einer Himbeer-Vinaigrette	€ 19,50

Suppen

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

Landidyll-Menü

Horbener Zickleinensenz (Bio)
mit Morchelklößchen

Kalbsrückensteak unter einer Bärlauchkruste,
Rotweinjus, Saisongemüse
und Pommes Maccaire (5,6)

Dessert-Nascherei
mit Crème brûlée, zweierlei Mousse au Chocolat,
Krokant-Parfait und Erdbeersorbet

€ 49,00

Auf dem Teller serviert

Baumers Wilderersalat mit gebratenen Rehbratwürsten, Rehmedaillon, sautierten Pilzen und Preiselbeeren	€ 20,50
Schweinelendchen mit frischen Pilzen, Rahmsauce, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 23,50
Sahnegeschnetzelttes von der Kalbshüfte Zürcher Art mit frischen Champignons, Spätzle und buntem Salatteller	€ 25,00
Cordon bleu von der Kalbshüfte (5,6] mit Pommes frites und buntem Salatteller	€ 25,50
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bugblatt mit Meerrettichsauce [2,5], selbst eingekochten Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Blattsalaten	€ 22,50
Sautierte Filetspitzen in einer Pilzrahmsauce mit Spätzle und Blattsalaten	€ 26,50
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter [6], Pommes frites und buntem Salatteller	€ 26,50
Zartes Filetsteak mit Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 38,00
Feinschmeckerpfännle mit Medaillons von Schwein, Kalb und Rind, frischen Pilzen, Rotweinbutter, Pfirsich, Sauce Béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten	€ 35,50
Rehpfeffer aus Hochschwarzwälder Jagd mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blattsalat	€ 26,50
Sautierte Rehleberstreifen in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelstücken Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	€ 28,00
Gebratener Rehrücken mit Wachholderrahmsauce, Saisongemüse, Kroketten und Preiselbeerapfel	€ 39,00
Gebratenes Zander- und lachsfarbenes Forellenfilet in Buchweizenmehl gewendet mit badischer Rieslingsauce, Gemüsebouquet und Kräuterkartoffeln	€ 29,50

Vegetarische Kost

Bärlauch-Ricotta-Maultaschen auf Kartoffel-Gemüseragout	€ 19,50
Mozzarellaschnitzel auf Auberginen-Zucchini-ragout mit Spaghetti und Blattsalaten in Balsamico-Dressing	€ 19,50
Sonnenblumen-Dinkelbratlinge mit Spargelragout und Kartoffeln (auch vegan möglich)	€ 21,50
Bärlauch Spaghetti mit Kirschtomaten und geriebenem Bergkäse oder	€ 19,50
- mit gebratenen Freiämter Putenplätzchen	€ 23,00
- mit gebratenem Zander	€ 26,00

Gerichte vom badischen Stangenspargel

Obst-und Spargelhof Scherb

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	€ 6,50
Spargelsalat in einer Kräutervinaigrette mit frischer Gartenkresse, gebeizter rotfleischiger Forelle und luftgetrocknetem Alemannenschinken	€ 19,50

Hauptgerichte

Feinschmeckersalat in einer Himbeervinaigrette mit gebratener Wachtel, Wolfsbarschfilet, Rehschinken und Spargelsalat	€ 21,50
Freiämter Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Spargelstückchen und Reutemer Bandnudeln	€ 23,50
Kalbssahnegulasch (Bio) vom Thomashof mit Spargelgemüse und Reutemer Bandnudeln	€ 25,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kratzete	€ 26,50
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und luftgetrocknetem Alemannenschinken [5,6]	€ 31,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gemischtem Schinken [5,6]	€ 35,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit paniertem Putenschnitzel	€ 36,00
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln oder Kratzete mit gebratenem Zanderfilet	€ 37,50
Kalbsrückensteak „Prinzess“ mit Stangenspargel Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln oder Kratzete	€ 38,00

Ist Ihre Wunschbeilage nicht dabei?