Zum goldenen Engel GLOTTERTAL

Menü 1

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl und krossem Speck und Croutons
12,00 €
***
Bauernente aus dem Ofen mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Maronen und Bratapfel
32,00 €
***
Crème Brûlée mit Rotweinzwetschgen und
Sauerrahmeis
11,00 €

Menü 2

Bunter Wintersalat
8,00 €
******
Kürbiscremesuppe
mit Kernöl aus der Steiermark und Kürbiskernen
12,00 €
***
Geschmorte Glottertäler Rehschulter „Baden-Baden“ mit Johannisbeerbirne, Spitzkohl und Speck-Schupfnudeln
33,00 €
***
Apfeltörtchen mit
Sabayon, Weincreme und Sauerrahmeis
14,00 €

Menü 3

Badische Festtagssuppe
mit Kräuterflädle, Markklößle, Grießklößchen und Eierstich
8,50 €
****
Badisches Ochsenfleisch mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote Bete
25,00 €
****
Apfelküchle mit Vanille-Zimteis
12,00 €

Menü 4

Glottertäler Roastbeef mit Coleslaw-Salat, Misocreme und Brotchip
18,00 €
****
Hummercremesuppe mit Krustentier-Crostini
15,00 €
*****
Kalbsrückensteak mit Steinpilzkruste auf Kohlrabigemüse und Herzogin-Kartoffeln
36,00 €
****
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
12,00 €

Zum goldenen Engel GLOTTERTAL

Menü 5

Hausgeräucherter Lachs mit
eingelegtem Gemüse, Buttermilch,
grünem Öl und Kresse
20,00 €
*****

Perigord Trüffel mit
cremigen Tagliatelle und Parmesan
Zwischengang 23,00 €
Hauptgang 35,00 €
****

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart mit
Schwarzwurzeln und
Mandelbällchen
32,00 €
****

Kirsche/ Schokolade/
Kaffeesauce
14,00 €

Menü 6

Gebraten Gambas mit
Parmesan-Risotto und
Hummerbisque
25,00 €
****

Glottertäler Rehrücken im Brotmantel
mit Wintergemüse, Schupfnudeln und
Portwein-Feige
46,00 €
****

Birne „Helene“ mit
Schokoladenkuchen, Salzkaramelle
und Rahmeis
14,00 €

Menü 7

Vorspeisenvariation mit
Fleisch, Fisch, Frischkäse
und Feldsalat
20,00 €
****

Wildconsommé mit Kürbis-Ancelotti
12,00 €
****

Zweierlei vom Glottertäler Rind
„Rücken und Ochsenschwanzragout“
mit Sauce Bernaise,
Wintergemüse und Macairekartoffeln
36,00 €
****

Tarte Peche mit
Champagnersabayon und
Himbeer-Joghurteis
14,00 €

Menü 8

Knusper-Ei mit Linsensalat,
Dijonsenfcrème und Feldsalat
18,00 €
***

Zander elsässische Art mit
Rahmsauerkraut, Speck, Croutons
und Kartoffelpurée
16,00 €
****

Entenbrust mit Portweinjus,
Kohlrabi und Petersiliengnocchi
36,00 €
****

Dreierlei Schokolade mit Ananas
und Bananen-Kokosmilcheis
14,00 €

Zum goldenen Engel GLOTTERTAL

VEGGI

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl
Und Granatapfelkernen
12,00 €

Variation vom Kürbis mit Mousse, gerösteten Körnern, Ziegenfrischkäse,
Brotchips, Endiviensalat und Champagnervinaigrette
20,00 €

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kracherle
9,00 €

****

Strudel von Kartoffel, Spinat, Tropea-Zwiebeln und
Pilzen mit Waldpilz-Beurre-Blanc
26,00 €

oder

Wirsingröllchen mit Risotto gefüllt
auf Rote Beete Purée, Kräuterseitlinge,
Apfelspalten und Beurre Blanc
26,00 €