

Vorspeisen

€

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico vom Essigbrauhaus in Kehl Speck und Croutons	10
Hausgeräucherter Lachs und Mousse Apfel/ Meerrettich/ Avocadocreme/ gepickeltes Gemüse	19
Marinierte Kalbshaxenscheiben und gebackener Kalbskopf mit Dijonsenf-Creme, Berglinsenvinaigrette und Wildkräutersalat	17
Entenstopfleberterrine mit Brioche und Mirabellen-Chutney	25
dazu ein Achtele 2018 Ruländer Spätlese/ Glottertäler Winzer Roter Bur	4,00

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	6
Hummercremesuppe mit gebackener Krokette, Kirschtomate und Gamba	10

Fischgang

Zanderfilet „Elsässische Art“ auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Kartoffelpurée und Speck-Croutons	32
Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	21
Engel-Fischteller mit Hummerschaum, Spaghettinis und Wintergemüse	32

Hauptgang

Hirschrücken vom Glottertäler Scharbachhof mit Johannisbeersauce, Spitzkohl und Steinpilzgnocchi	38
Glottertäler Rinderrücken mit Pesto gratiniert, Rotweinschalottensauce, auf Wirsinggemüse und Kartoffelgratin	28
Cordon Bleu vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Wintersalat	19
Geschmorte Roulade vom Rind mit Apfelrotkraut, Kartoffelpurée und Dijonsenfauce	24
Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch auf Schwarzwurzeln, Waldpilze und Risotto	38
Medaillons vom Glottertäler Reh mit Steinpilzen gratiniert auf Kohlrabigemüse, Spätzle und Preiselbeerbirne	38
Ragout vom Glottertäler Reh und Hirsch mit Hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne und Wintersalat	24

Engelmenü

Marinierte Kalbshaxenscheiben/
gebackener Kalbskopf

Saibling /Artischocken /Risotto

Medaillons vom Glottertäler Reh mit
Steinpilzen gratiniert
Kohlrabigemüse/ Spätzle/ Preiselbeerbirne

Schokolade/ Ananas/ Limette
oder
Käse

Menü komplett 67€
Menü 3 Gang 52€

Aperoempfehlung

Glas Glottertäler Winzersekt Riesling brut
6,50 €

San Bitter Orange oder Crodino Soda
alkoholfrei 4,80 €

Ganter Pfiff Pils 0,2l
1,80 €

Unsere Weinempfehlung 0,25L

2020
Pinot Noir Rosé
QbA feinherb
Freiherr von Gleichenstein/ Oberrotweil
8 €

2020
Sauvignon Blanc
Vinum Nobile
QbA trocken
Oberkircher Winzer
9 €

2020
Riesling
QbA trocken
Weingut Alexander Laible/ Durbach
8 €

2020
Chardonnay
Spätlese trocken
Weingut Reinhold und Cornelia Schneider
Endingen
10 €

Vegi-Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse mit
Kürbischutney/ Wildkräutersalat

Schwarzwurzelcremesuppe/
Parmesanravioli/ Schnittlauchöl

Polenta mit Waldpilzen gratiniert
Schmorgemüse/ Brunnenkressesauce

Pfirsich/ Himbeeren/ Vanille
oder
Käse

Nur Vegi- Hauptgang 25€
Vegi-Menü 3 Gang mit Vorspeise 44€
Vegi-Menü 3 Gang mit Suppe 38€
Vegi-Menü komplett 52€
Suppe 10€
Vegi Vorspeise 16€

✓ **Bio Limonade von Proviant Berlin 0,33l-**
3,80€



Rhabarber-Limonade „naturtrüb“
Zitronenlimo mit Ingwer „naturtrüb“
Maracuja und Orange „naturtrüb“

Unsere Weinempfehlung Rotwein 0,25L

2018
Roter Bur
Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken
Glottertäler Winzer Roter Bur
10 €

2018
Pinot Noir trocken
Weingut Moosmann Buchholz
9,50 €

2019
Merlot
Vinum Nobile
QbA trocken
Oberkircher Winzer
10 €

2016
Spätburgunder Rotwein
QbA trocken
Weingut Reinhold und Cornelia Schneider
Endingen
10 €