

Vorpeisen

€

Spargelsalat mit Wildkräutern, Pesto, Büffelmozzarella und Radieschen	19
Sesamthunfisch mit Spargelvinaigrette, Misocreme Buttermilch, Bärlauchöl und Kresse	22
Pastrami vom Glottertäler Roastbeef mit geröstetem Graubrot, Avocado, Pesto und Paprika-Chutney	19
Kalbskopfragout und gebackenes Bries mit Spargel	20

Suppen

Spargelcremesuppe mit Gamba-Maultäschle	10
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7

Fischgang

Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	23
Gebratener Kabeljau mit Bärlauch-Risotto, Rieslingsauce und Artischocken-Kirschtomaten-Gemüse	38

Hauptgänge

Gebratenes Kalbskotelette mit Rosmarinsauce Spargelragout, Kirschtomaten und Risoléeerkartoffeln	36
Lammrücken vom Plattenhof Sankt Peter, Ratatouillesauce mit Bohnengemüse und Gratin	38
Glottertäler Rinderfilet gratiniert Bärlauch-Risotto und Artischocken-Kirschtomaten-Gemüse	42
Zweierlei vom Glottertäler Reh „Maibock“ mit Wirsinggemüse, Steinpilz und hausgemachte Spätzle	40

Badischer Spargel vom Spargelhof Scherb in Oftringen

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln, Kratzede und Sauce Hollandaise	30€
---	-----

Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:

Parmaschinken	12€
Paniertes Kalbsschnitzel	14€

dazu empfehlen wir

2022

Altolago Bianco/ Weißweincuvée

Leicht und spritzig

Vigneti Delle Dolomiti

Weingut Madonna Vittorie

Gardasee Italien

8 € 0,25L

Frühlingsmenü

Sesamthunfisch mit Spargelvinaigrette, Misocreme
Buttermilch, Bärlauchöl und Kresse

Maischollenfilet mit
Dill-Gurke, Speck und Sc. Hollandaise

Glottertäler Rinderfilet gratiniert
Bärlauch-Risotto und Artischocken-Kirschtomaten-Gemüse

Erdbeersüppchen mit Walnusskuchen
und Waldmeister-Mascarponeeis

Menü komplett 72€
Menü 3Gang mit Vorspeise 60€

Vegetarisches Menü

Spargelsalat mit Wildkräutern,
Pesto, Büffelmozzarella und Radieschen

Artischocken-Kirschtomatenfondue mit
Bärlauchrisotto

Ravioli vom Frühlingslauch mit
glaciertem Frühlingsgemüse
und Sauce. Hollandaise

Erdbeersüppchen mit Walnusskuchen
und Waldmeister-Mascarponeeis

Menü komplett 60€
Menü 3 Gang mit Vorspeise 52€
Menü 3 Gang mit Artischockenfondue 50€
Nur Vegi- Hauptgang 26 €

Saison-Menü

*Terrine von der Maispoularde mit
Wildkräutersalat und Trüffelcreme*

*Zweierlei Lamm vom Plattenhof Sankt Peter
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin*

*Kleine Creme Brûlée mit
Erdbeer-Rhabarberragout und Himbeer-Joghurteis*

45€

Frühling im Engel

Zwiebelrostbraten vom Glottertäler Rinderrücken
auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin

34€

Glottertäler Schweinefilet *mit Speck gebraten,
Pfeffer-Rahmsauce, Wirsinggemüse und Spätzle*

28€

Gebratene Lammeleber vom Plattenhof *mit
Bohnengemüse und Kartoffelgratin*

26€

Cordon Bleu *vom Glottertäler Landschwein
mit Brägele und Blattsalat*

22€