

Vorspeise	€
Herbstsalat mit Ziegenfrischkäse, Kürbis-Chutney, Lauch, Pinienkerne, Granatapfel	18 ✓
Marinierte Thunfischscheiben mit Sesam Buttermilch-Limettensauce, mariniertem Gemüse und Misocreame	22
Tranche vom Hirschrücken & Leber-Parfait, Birne, Spitzkohlsalat und marinierter Kürbis	22
Gratinierte Schnecken auf Lauch und Froschenkel „Provencale“	20

Suppe

Tomatenessenz, Basilikumcroustini, Tomatensugo	12 ✓
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7,5

Fisch

Schwarzwaldforelle Mandelbutter mit Kartoffeln und Salat	26
Filet vom Steinbeißer auf Spitzkohl, Kürbissauce und Petersiliengnocchi	42
Röllchen vom Wolfsbarsch mit Thymian Gartengemüse, Gambas und Meeresfrüchteravioli	42

Fleisch

Glottertäler Rinderrücken mit Zwiebelsauce Bohngemüse und Kartoffelgratin	37
Glottertäler Hirschrücken vom Scharbachhof mit Spitzkohl, Kürbis und Petersiliengnocchi	42
Glottertäler Rinderfilet „Surf and Turf“ mit schwarzem Knoblauch, Gartengemüse, Gambas und Meeresfrüchteravioli	46
Medaillons vom Glottertäler Rehrücken, confierter Steinpilz glaciertes Gemüse, Johannisbeersauce und Schupfnudeln	46
Kalbstafelspitz „Sous Vide gegart“ Wirsinggemüse, Pilzsauce und Spätzle	32


Ü-Menü

Überraschungsmenü von Michael Mannel

3 Gänge 54€

4.Gänge 70€

Klassiker

Cremige Pfifferlinge mit 
Semmelknödeln oder Parmesannudeln
und Gartensalat
30€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Pommes Frites und Gartensalat
30 €

Cordon Bleu
Glottertäler Kräuterschwein
mit Brägele und Gartensalat
26 €

Geschmorte Glottertäler Rehschulter mit
Wirsinggemüse, Spätzle und Pilzsauce
33€

Engel Menü

Marinierte Thunfischscheiben mit Sesam
Buttermilch-Limettensauce, mariniertes Gemüse und Misocreame

Filet vom Steinbeißer auf
Spitzkohl, Kürbissauce und Petersiliengnocchi

Glottertäler Rinderfilet „Surf and Turf“ mit schwarzem Knoblauch
Gartengemüse, Gambas und Meeresfrüchteravioli

oder

Glottertäler Rehrücken & Hirschkotelette
glaciertes Gemüse, Johannisbeersauce und Schupfnudeln

Marinierter Pfirsich mit
Himbeerparfait und Sorbet

Menü komplett	80€
Menü 3 Gang mit Vorspeise	65€

Vegetarisches Menü

Herbstsalat mit
Ziegenfrischkäse, Kürbis-Chutney, Lauch,
Pinienkerne, Granatapfel

Tomatenessenz mit Basilikumcroustini und Tomatensugo

Cavatelli-Nudeln „Trapani“
mit Pimentos, Steinpilzen und Parmesanstrudel

Birne „Helene“ mit Schokoladenkuchen, Vanilleeis und
Salzkaramelle

Menü komplett	70€
Menü 3 Gang	55€
Nur Vegi- Hauptgang	28€