Vorspeise

		€
Vörstetter Feldsalat, Speck und Croutons mit Balsamico vom Theo der Essigbrauer aus Kehl		12
Confierte Wachtelkeule und gepökelte Schweinsbäckle mit grünen Berglinsen, Radieschen und eingelegtem Kürbis		22
Cremige Spaghettinis mit schwarzem Wintertrüffel und Parmesan		23 35
Hausgeräucherter Lachs rote Bete-Eis Cous-Cous, Buttermilch, Dill-Oel und gepickeltes Gemüse		22

Hauptgang

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	8
Rehconsommé mit Kürbis-Angelotti und Rehbratwürstchen	15

Fisch

Gebratenes Zanderfilet „Elsässische Art“ auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Kartoffelpurée, Speck und Croutons	44
Gebratenes Saiblingsfilet mit Waldpilzrisotto Schwarzwurzeln und Verjus-Beurre-Blanc	42
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	27

Fleisch

Glottertäler Rehrücken mit Waldpilzrisotto, Schwarzwurzeln und Portweinfeige		47
Glottertäler Rinderrücken und gratiniertes Ochsenschwanzragout mit Wirsinggemüse, Kartoffelgratin und Rotweinschalottensauce		38
Zweierlei vom Glottertäler Hirsch vom „Scharbachhof“ Wintergemüse, Johannisbeersauce und Spätzle		42
Glottertäler Rinderfilet mit Wintertrüffel „Rossini“ mit gebratener Stopfleber Spitzkohl, Kürbis-Angelotti und Trüffeljus	 Aufpreis	48 15
Cordon Bleu vom Glottertäler Kräuterschwein mit Brägele und Wintersalat		27
Geschmorte Bauernente aus dem Ofen, Brust und Keule, Rotkraut, Kartoffelpurée, Bratapfel und Maronensauce		35

Engelmenü

Hausgeräucherter Lachs rote Bete-Eis
Cous-Cous, Buttermilch, Dill-Oel und gepickeltes Gemüse
****

Gebratenes Zanderfilet „Elsässische Art“ auf Sauerkraut,
Rieslingsauce, Kartoffelpurée, Speck und Croutons
****

Geschmorte Gans aus dem Ofen, Brust und Keule,
Rotkraut, Kartoffelpurée, Bratapfel und Maronensauce

oder

Glottertäler Rehrücken mit Waldpilzrisotto,
Schwarzwurzeln und Portweinfeige
****

Délice vom Glottertäler Pfirsich/ Sabayon/
Himbeer-Joghurteis

Menü komplett	85€
Menü 3 Gang mit Vorspeise	68€

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse „Kürbis“ mit
Cous-Cous, Buttermilch, Dill-Oel und gepickeltes Gemüse

****

Cremige Spaghettinis mit
schwarzem Wintertrüffel und Parmesan
****

Pesto-Gnocchi mit Mini-Artischocke-Beignet,
Waldpilzen und Kirschtomaten

****

Geeister weißer Cappuccino mit hausgemachtem Rumtopf

Menü komplett	75€
Menü 3 Gang	60€
Nur Vegi- Hauptgang	28€