

## Vorspeisen

€

<b>Vinaigrette vom Kalbskopf und Kalbsbries</b> mit gerösteten Pfifferlingen, Kräutern und Shiso-Kresse	16
<b>Sommersalat</b> mit Tomaten, Melone, Pfifferlingen, Pesto und Büffelmozzarella mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	14 +5
<b>Thunfisch und Gelbschwanzmakrele</b> mit Limetten-Joghurt, Wassermelone und Wildkräutern	19
<b>Zweierlei von der Ente</b> Gebratene Leber und Ententerrine mit Limettenäpfeln und Brioche dazu ein Achtele 2018 Ruländer Auslese/ Glottertäler Winzer	22 4,50
Glottertäler <b>Hirschleber</b> „Berliner Art“ mit Kartoffel-Liebstockelpurée und cremigen Waldpilzen	Zwischengang 18 Hauptgang 26

## Suppe

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle und Markklößle	6
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> mit Aioli und geröstetem Brot	10

## Fischgang

<b>Kabeljaufilet</b> auf der Haut gebraten auf Spitzkohl, Pfifferling-Risotto und Hummerbisque	32
<b>Schwarzwaldforelle</b> „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	21
Verschiedene <b>Fischfilets</b> mit mariniertem Gemüse, Pesto, Salat und Brotchips	28

## Hauptgang

<b>Hirschschulter vom Glottertäler Scharbachhof</b> aus dem Smoker mit Johannisbeersauce, Spitzkohl, hausgemachte Spätzle und Pfifferlinge	28
<b>Glottertäler Rinderrücken</b> Pesto gratiniert mit Perlzwiebelsauce, auf Bohnen-Artischockengemüse und Kartoffelgratin	28
<b>Kalbsrücken mit Trüffel gratiniert</b> auf jungem Wirsing, Risotto und Portweinjus	30
<b>Cordon Bleu</b> vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Salat	19
Französische <b>Maispoularde</b> Brust mit Parmesan und Pesto gebraten auf Kartoffel-Liebstockelpurée, Keule mit Pilzen, Gemüse und Tom Kha Kai	26
<b>Glottertäler Rinderfilet</b> mit schwarzem Knoblauch mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	34
<b>Cremige Pfifferlinge</b> mit Kräutersemmelknödel oder Bandnudeln und Salat zusätzlich: paniertes Schweineschnitzel + 7€ gebratenes kleines Rinderfilet +16€ gebratenes Saiblingsfilet +14€	25

## Engelmenü

Thunfisch und Gelbschwanzmakrele mit Limetten-Joghurt, Wassermelone und Wildkräutern

\*\*\*\*\*

Gebackenes **Kalbsbries** auf Pfifferlingen und Kartoffel-Liebstockepurée

\*\*\*\*\*

**Zweierlei vom Rind** (Rücken und Bäckle) mit Perlwiebelsauce, auf Bohnen-Artischockengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Delice von der Zitrone

oder Käse

Menü komplett 62€  
Menü 3 Gang mit Vorspeise 52€  
Menü 3 Gang mit Zwischengang 44€

## Vegi-Menü

Sommersalat mit Tomaten, Melone, Pfifferlinge, Pesto und Büffelmozzarella

\*\*\*\*\*

Pfifferlingcremesuppe und gefüllter Paprika

\*\*\*\*\*

Fenchel mit Kirschtomaten und Oliven gefüllt auf Fregola-Sarda

\*\*\*\*\*

Mohn, Schokolade und Denzlinger Kirschen

oder Käse

Nur Vegi- Hauptgang 22€  
Vegi-Menü 3 Gang mit Vorspeise 44€  
Vegi-Menü 3 Gang mit Suppe 38€  
Vegi-Menü komplett 52€  
Suppe 10€

## Aperoempfehlung

Glas Glottertäler Winzersekt Riesling brut  
6 €

San Bitter Orange oder Crodino Soda  
Alkoholfrei 4,80 €

Ganter Pfiff Pils 0,2l  
1,80 €

### Weinempfehlung Weißwein 0,25L

2019

**Pinot Noir Rosé**

QbA feinherb

Freiherr von Gleichenstein/ Oberrotweil  
8 €

2020

**Sauvignon Blanc**

trocken

Weingut Bassermann Jordan Deidesheim /Pfalz  
10 €

2020

**Riesling**

QbA trocken

Weingut Alexander Laible/ Durbach  
8 €

### Weinempfehlung Rotwein 0,25L

2018

Roter Bur

**Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken**

Glottertäler Winzer Roter Bur  
10 €

2017

**Pinot Noir trocken**

Weingut Moosmann Buchholz  
9,50 €

2017

**Spätburgunder Rotwein**

QbA trocken

Winzergenossenschaft Sasbach

0,5 Liter Flaschle 18 €