

Vorspeisen

€

Herbstsalat mit Kürbischutney, Pfifferlingen, Pesto und Ziegenfrischkäse mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	14 +5
Gebackenes Röllchen von Wolfsbarsch und Gambas mit Cous-Cous, Gurken und Shiso-Kresse	19
marinierte Kalbshaxenscheiben und gebackener Kalbskopf mit Dijonsenf-Creme, Berglinsenvinaigrette und Wildkräutersalat	17
Entenstopfleberterrine mit Brioche und Mirabellen-Chutney	25
<u>dazu ein Achtele 2018 Ruländer Auslese/ Glottertäler Winzer Roter Bur</u>	4,50

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	6
Essenz von Steinpilzen und Reh mit Ravioli, Gemüse und Bratwurst	10

Fischgang

Zanderfilet „Elsässische Art“ auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Kartoffelpurée und Speck-Croutons	32
Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	21
Gebratenes Saiblingsfilet auf mediterranem Artischockengemüse und Risotto	32

Hauptgang

Zweierlei Hirsch vom Glottertäler Scharbachhof Gebratenes Nüsschen und gesmokte Schulter mit Johannisbeersauce, Spitzkohl, hausgemachte Spätzle und Pfifferlingen	32
Glottertäler Rinderrücken mit Pesto gratiniert, Perlzwiebelsauce, auf Bohnen und Kartoffelgratin	28
Cordon Bleu vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Salat	19
Französisches Perlhuhn Brust mit Steinpilzen gebraten auf Kohlrabigemüse und Petersiliengnocchi Keule mit Rahm-Sauerkraut, Kartoffelpurée und Perlzwiebelsauce	28
Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch auf mediterranem Artischockengemüse, Steinpilze und Risotto	38
Glottertäler Rehrücken im Brotmantel auf Kohlrabigemüse, Petersiliengnocchi und Feigensauce	38
Cremige Pfifferlinge mit Kräutersemmelknödel oder Bandnudeln und Salat	25
zusätzlich: paniertes Schweineschnitzel	+ 7€
gebratenes Rinderrückenmedaillon	+14€
gebratenes Saiblingsfilet	+14€

Engelmenü

marinierte Kalbshaxenscheiben und
gebackener Kalbskopf

Saibling /Artischocken /Risotto

Zweierlei Hirsch vom Glottertäler
Scharbachhof

Gebratenes Nüsschen und gesmokter
Schulter

Schokolade/ Aprikosen und Limette
oder
Käse

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

Aperoempfehlung

Glas Glottertäler Winzersekt Riesling brut
6 €

San Bitter Orange oder Crodino Soda
Alkoholfrei 4,80 €

Ganter Pfiff Pils 0,2l
1,80 €

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



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

Vegi-Menü

Tartelette-Ziegenfrischkäse mit
mediterranem Gemüse, Pesto und
Wildkräutern

Kürbiscremesuppe mit Kernen und
Hibiskuscurry

Ravioli mit Steinpilzen Kartoffeln und Kräutern
auf Artischockenragout und Geschmorte
Kirschtomaten

Pfirsich/ Himbeeren und 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€

Unsere Weinempfehlung Weißwein 0,25L

2020

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 €

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 €