

Aperitifauswahl

Sekt von den Glottertäler Winzern „Roter Bur“

| | | |
|--|---------|------|
| Riesling Sekt brut – Glottertäler Eichberg | 0,1 ltr | 6,70 |
|--|---------|------|

Fruchtige und herbe Cocktails mit Glottertäler Winzersekt

| | | |
|--|---------|------|
| Hugo <i>Riesling Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda, Eis</i> | 0,2 ltr | 6,90 |
|--|---------|------|

| | | |
|--|---------|------|
| Aperol Spritz <i>Riesling Sekt, Aperol, Orange, Soda, Eis</i> | 0,2 ltr | 6,90 |
|--|---------|------|

| | | |
|---|---------|------|
| Hausaperitif <i>Riesling Sekt, Campari, Orangensaft, Orange, Eis</i> | 0,2 ltr | 6,90 |
|---|---------|------|

Aperitif-Klassiker

| | | |
|--|-----------|------|
| Gin mit Schwarzwald Tonicwater und Zitrone | 4 + 25 cl | 6,80 |
|--|-----------|------|

| | | |
|-------------------------|-----------|------|
| Campari mit Orangensaft | 4 + 25 cl | 6,80 |
|-------------------------|-----------|------|

Alkoholfreie Aperitifs

| | | |
|-------------------------------------|----------|------|
| Freiburger Natur-Radler alkoholfrei | 0,33 ltr | 3,70 |
|-------------------------------------|----------|------|

Menüempfehlung 100 % Schwarzwald

**das Beste aus den Zutaten des Schwarzwaldes
und den umliegenden Regionen**

Salatherzen mit Schinkenwürfel und Ei
in Radieschen-Vinaigrette

*

Markklößchensuppe

*

Rumpsteak vom Weiderind in Rotweinjus
Gemüse, Rosmarinkartoffeln

*

Glottertäler Tannhonigeisparfait

*

46,--

Weinempfehlung

| | | |
|------|--|----------------------------|
| 2018 | Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rotwein VDP Erste Lage Qualitätswein Weingut Franz Keller; Oberbergen | 0,375 ltr 19,80 |
|------|--|----------------------------|

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln, Kapern, Sahnemeerrettich | 10,80 |
| Bunter Sommersalat –als Beilagensalat | 6,80 |
| -- mit gebratenen Pilzen und Melone | 9,80 |
| Melone mit Schwarzwälder Schinken | 12,50 |
| Tomatenkremsuppe mit Basilikum | 6,50 |
| Markklößchensuppe oder Flädlesuppe | 5,50 |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Cordon bleu vom Schwein-- mit Schinken und Emmentaler gefüllt- Pommes frites und Salatteller | 19,-- |
| Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Spätzle und Salatteller | 26,-- |
| Ragout von frischen Pilzen in Kräutersahne , Semmelknödel, Salat | 23,-- |
| Pesto-Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten und gegrillten Riesengarnelen | 19,-- |
| Filet von Lachs und Kabeljau in Rieslingsauce Gemüse vom Markt und Nudeln | 24,80 |
| Steak vom Schwarzwaldrind ca. 220g mit Kräuterbutter Pommes frites und bunter Salatteller | 26,50 |

| | |
|---|-------|
| Kalbsahneragout mit Pfifferlingen, Tomate und Lauch hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller | 21,80 |
| Emmentaler Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller | 14,-- |
| Ziegenkäse mit Honig und Thymian glasiert Marktgemüse, Kräuterkartoffeln | 17,80 |

Dessert

| | |
|---|---------------|
| Quarkmousse mit Himbeermark und Nusscrumble | 6,80 |
| Tannhonigeisparfait mit Sauerkirschen und Sahne | 7,50 |
| Eis—(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß) | je Kugel 1,80 |
| Sorbet—(Himbeer, Zitrone, Mango) | je Kugel 2,50 |

Vesper

| | |
|--|-------|
| Elsäßer Wurstsalat mit Brot | 12,50 |
| Schwarzwälder Schinkenvesper mit Bergkäse und Brot | 14,80 |