

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 Tonic mit 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**

Feldsalat mit Speck
und pochiertem Landei

*

Kartoffel-Topinamburrahmsuppe

*

Eingemachtes Kalbfleisch
Gemüse garnitur, Nudeln

*

Glottertäler Tannhonigeisparfait

43,--

Weinempfehlung

2016	Glottertäler Eichberg Rotweincuvée trocken „Symphonie“ No.1“ Qualitätswein	0,75 ltr
	Roter Bur Glottertäler Winzer e.G.	28,80

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln, Kapern, Sahnemeerrettich	10,80
Bunte Wintersalate –als Beilagensalat	6,80
-- mit gebratenen Pilzen	9,80
Feldsalat mit Speck, gehacktem Ei und Brotcroutons	8,50
Carpaccio vom Rind mit feinem Olivenöl und Parmesan	15,80
Schwarzwälder Forellenrahmsuppe	7,50
Markklößchensuppe oder Flädlesuppe	5,50

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein-- mit Schinken und Emmentaler gefüllt- Pommes frites und Salatteller	19,50
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen hausgemachte Spätzle und buntem Salatteller	26,--
Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln, Rote Bete Salat	21,--
Eglifilets in Parmesan-Eihülle gebraten, cremiger Blattspinat und Kartoffeln	24,--
Badischer Sauerbraten mit Marktgemüse und Nudeln	19,80
Rumpsteak vom Schwarzwaldrind ca. 220g, Kräuterbutter, Marktgemüse, Pommes frites	28,50

Rosmarin-Risotto mit Radicchio und Kräutersaitlingen	17,80
Emmentaler Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller	14,--
Ziegenkäse mit Honig und Thymian glasiert mit bunten Wintersalaten und gebratenen Pilzen	17,50

Dessert

Quarkmousse mit Himbeermark und Früchten garniert	7,80	
Zimteisparfait mit Glühweinkirschen und Sahne	7,50	
Eis—(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss)	je Kugel	1,80
Sorbet—(Himbeere, Zitrone, Mango)	je Kugel	2,50

Vesper

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