

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	7,90
--	---------	------

Aperol Spritz <i>Riesling Sekt, Aperol, Orange, Soda, Eis</i>	0,2 ltr	7,90
--	---------	------

Hausaperitif <i>Riesling Sekt, Campari, Orangensaft, Orange, Eis</i>	0,2 ltr	7,90
---	---------	------

Aperitif-Klassiker

Gin Tonic mit Zitrone	4 + 20 cl	7,80
-----------------------	-----------	------

Campari mit Orangensaft	4 + 10 cl	7,80
-------------------------	-----------	------

Alkoholfreie Aperitifs

San Bitter Orange	4 + 10 cl	6,80
-------------------	-----------	------

Freiburger Natur-Radler alkoholfrei	0,33 ltr	4,10
-------------------------------------	----------	------

Menüempfehlung 100 % Schwarzwald

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

Herbstliche Blattsalate
mit Speckstreifen, Croutons, pochiertem Landei

*

Schwarzwälder Forellenrahmsuppe

*

Rumpsteak in Rotwein-Zwiebeljus
Gemüse garnitur, überbackene Rahmkartoffeln

*

Glottertäler Tannhongeisparfait

€ 54,--

Sommer-Weinempfehlung

2021	Oberbergener Weißburgunder „vom Löss“ Qualitätswein, WG Franz Keller Badischer Landwein	0,75 l € 28,80
2019	Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rotwein, VDP. Erste Lage Qualitätswein, Weingut Franz Keller, Oberbergen	0,375 l € 19,80

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln, Kapern, Sahnemeerrettich	12,--
Bunte Rohkost- und Blattsalate – als Beilagensalat	7,80
-- mittelgroß mit Speck, Ei und Croutons	12,80
Carpaccio vom Rind mit feinem Olivenöl und Parmesan	17,--
Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter (1/2 Dutzend)	12,50
Tomatenkremsuppe mit Basilikum	7,50
Markklößchensuppe oder Flädlesuppe	6,--

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein -mit Schinken und Käse gefüllt- Pommes frites, bunter Salatteller	21,50
Kalbs-Entrecote in Rosmarinjus, mit Kürbis-Lauchragout, bunter Salatteller	29,50
Wildragout (Hirsch/Wildschwein) mit Preiselbeeren, hausgemachte Semmelknödel, bunter Salatteller	26,50
Lachsfilet in Kräuterrahmsoße Gemüse vom Markt, Nudeln	26,50
Steak vom Schwarzwaldrind ca. 220g, Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller	32,--
Badischer Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, Prelisbeeren, Kräuterkartoffeln, Rote Bete Salat	23,--

Kürbisrahmnudeln mit gegrillten Riesengarnelen	23,50
Emmentaler Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller	17,--
Bunte Herbstsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse	18,50
-- mit gegrillten Putenstreifen und Ananas	18,--

Dessert

Quarkmousse mit Himbeermark und Früchten garniert	8,--
Glottertäler Tannhonigeisparfait mit Zwetschgenragout	8,50
Tasse Espresso mit kleiner Creme brûlée	6,50
Eis—(Vanille, Schokolade, Pistazie)	je Kugel 2,--
Sorbet—(Himbeere, Zitrone)	je Kugel 2,80

Vesper

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