

## 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**

Salatherzen mit Kirschtomaten  
in Pfifferling-Vinaigrette

\*

Schwarzwälder Forellenrahmsuppe

\*

Rumpsteak in Rotwein-Zwiebeljus  
Gemüse garnitur, überbackene Rahmkartoffeln

\*

Glottertäler Tannhonigeisparfait

€ 54,--

## Sommer-Weinempfehlung

2021 IL Passo Primitivo Puglia	
Fruchtiger Rotwein aus Italien, trocken	0,25 l
	€ 5,60

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln, Kapern, Sahnemeerrettich	12,--
Bunte Rohkost- und Blattsalate – als Beilagensalat	6,80
-- mittelgroß mit gebratenen Waldpilzen und Melone	12,80
Carpaccio vom Rind mit feinem Olivenöl und Parmesan	15,80
Melone mit Schwarzwälder Schinken	14,50
Pfifferlingrahmsuppe mit Kräutern	7,80
Markklößchensuppe oder Flädlesuppe	6,--

## Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein -mit Schinken und Käse gefüllt- Pommes frites, bunter Salatteller	19,50
Kalbs-Entrecote mit Pfifferlingen, hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller	32,--
Wiener Schnitzel (Kalb) mit buntem Salatteller	24,--
Wildragout (Hirsch/Wildschwein) mit Speckstreifen, Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachte Semmelknödel, Salatteller	26,50
Lachsfilet in Basilikumrahmsoße, Gemüse vom Freiburger Markt, Nudeln	26,50
Rumpsteak vom Schwarzwaldrind ca. 220g, Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes frites, Salatteller	32,--
Badischer Rindertafelspitz in Meerrettichsoße Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln, Rote Bete Salat	23,--

Pesto-Nudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Pak Choi  
und gegrillten Riesengarnelen 23,50

Emmentaler Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller 15,--

Bunter Sommersalat mit Radiesle, gebratenen Pilzen,  
-- mit karamellisiertem Ziegenkäse 18,50  
-- mit gegrillten Putenstreifen 18,--

Frische Pfifferlinge in Kräutersahne, Preiselbeeren,  
hausgemachte Semmelknödel, bunter Salatteller 25,80

## Dessert

Quarkmousse mit Himbeermark und Früchten garniert 8,--

Glottertäler Tannhonigeisparfait mit Zwetschgenragout 8,50

Tasse Espresso mit kleiner Creme brûlée 6,50

Eis—(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss) je Kugel 2,--  
Sorbet—(Himbeere, Zitrone, Mango) je Kugel 2,80

## Vesper

Elsäßer Wurstsalat mit Brot 12,50

Schwarzwälder Schinkenvesper mit Bergkäse und Brot 14,80