

BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET

Kulinarische Kalendervorschau



Kulinarischer Herbst

September & Oktober: Wir servieren das Winzermenü begleitet von unseren hervorragenden Glottertäler Weinen.
Exklusive Wildgerichte
Reh, Hirsch, Feldhase aus Glottertäler Jagd, Pfifferlinge, Steinpilze
Neuer Süßer mit Zwiebelkuchen, Wildente

10. November: **Candle-Light-Dinner**



Lieber Gast!

Detaillierte Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Zusatzstoffe), erhalten Sie auf Wunsch bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderfilet /
Italienischer Brotsalat / Balsamicoessig* € 18,00
*(A;D;G;I;J;N)

Sechs Fine de Claire Austern auf Eis *(N) € 15,00

*Karamellierte Gänsestopfleber /
Apfelspalten / Portweinreduktion* € 25,00
*(A;D;G;I;J)

*Wachtelbrust und Gänseleber auf Schwarzwurzelsalat /
Trüffelschaum / Lila Kartoffelstampf* € 18,00
*(A;D;G;I;J)

*Weißer Alba Trüffel mit pochiertem Ei /
Parmesanschaum / Spaghettini* € 32,00
*(A;D;G;I;J)

Suppe

Rahmsuppe von Hokkaido Kürbis / Thai Curry Garnele € 11,00
*(N;E;C;G;J;I)

Fischgerichte und Wildgerichte

*Medaillons von Seeteufel an Trüffelrahmsauce / Orangen Chicorée /
glasierte Maronen / Gnocchi* € 28,00 € 32,00
*(C;E;D;G;I;J;) Zwischengericht

*Wolfsbarsch in Bouillabaisse-Sud / Sauce Rouille /
geröstetes Brot / Fenchel / Kartoffel* € 28,00 € 32,00
*(C;E;G;A;N)

*Hasenrücken im Wirsingmantel / Rosmarinjus / frische Steinpilze /
Artischocken / Olivenkartoffeln* € 30,00
*(A;D;G;I;J)(13)

*Medaillon vom Hirsch unter der Pfifferlingkruste /
Wachholderrahmsauce / Rotkraut / Kürbispüree* € 30,00
*(E;A;D;G;I;J)

*Rücken vom Maibock mit Pfifferlingen / Rouanersauce /
Zwetschgen / Maronenpüree / Wirsingspätzle* € 30,00
*(A;D;G;I;J)

*Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Rauch, 17 Stabilisator Carrageen, 18 Emulgator Soja Lecithin

*Allergene: A: Eier, B: Erdnüsse, C: Fisch, D: Glutenhaltiges Getreide, E: Krebstiere, F: Lupinen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Schwefeldioxid und Sulfite, J: Sellerie, K: Senf, L: Sesamsamen, M: Soja, N: Weichtiere (Mollusken)

Einfach Badisch

Vorspeisen

*Gebratener Ziegenfrischkäse / Knusperblatt /
Traubenchutney / Rucola und Kresse* € 10,00
*(A;D;I)

*Kalbskopf & Forelle an Linsenvinaigrette /
Pfifferlinge / Kresse / Radieschen* € 17,00
*(C;D;J;G;I)

*Törtchen von Ziegenkäse und grünem Apfel /
Steinpilzsalat / Kürbisdressing / salziges Krokant* € 12,00
*(A;D;G;I;J)

Badische Flädlesuppe *(A;D;G;J) € 5,80

Fisch- und Fleischgerichte

*Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ /
Kartoffeln / Blattsalat* € 16,90
*(G;C;J)

*Ganze Kalbsniere im Fett gebraten / Senfrahmsauce /
Blattspinat / Kartoffelpüree* € 21,00
*(A;D;G;J;K;I)

*Kalbsrahmschnitzel mit Pfifferlingen / Rahmsauce /
hausgemachte Spätzle / kleiner Salat* € 23,00
*(A;G;I;J;D;K)

*Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce /
saisonales Gemüse / Wirsingspätzle* € 23,00
*(A;D;G;I;J)

*Rosa gebratene Entenbrust an Zwetschgen /
herbstliches Gemüse / Pfifferling-Rahm-Nudeln* € 25,00
*(A;D;G;I;J)

*Geschmorte Hasenkeule an Rouanersauce /
Pilze / Rotkraut / Maronipüree* € 18,00
*(A;D;G;I;J)

Desserts

*Topfenmousse mit Mango / Limettengelée /
grünes Apfelsorbet / Schokoladenbrownie* *(A;D;G;I;J) *(18) € 10,00

*Tiramisu von Bratapfel / Karamellsahne /
Blutorangengelée / weißes Kaffeeis* *(A;D;G;I;J;H) *(18) € 10,00

*Mousse von Zartbitterschokolade / Banane /
Passionsfrucht / Schokoladenrumeis* *(A;D;G;I;J;H) *(18) € 10,00

*Carpaccio von Ananas /
Passionsfruchtsauce / zweierlei Sorbet* € 8,50

Winzermenü

Amuse bouche

Zweierlei von der Gänsestopfleber /
Traubenpfefferchutney / Brioche

*(A;D;G)(1)

Essenz von Steinpilzen unter der
Blätterteighaube

*(A;D;G;I;J)

Medaillon vom Hirsch
unter der Pfifferlingkruste /
Wachholderrahmsauce / Rotkraut /

Kürbispüree

*(E;A;D;G;I;J)

Topfenmousse mit Mango /
Limettengelée / grünes Apfelsorbet /
Schokoladenbrownie

*(A;D;G;I;J) *(18)

Menü EUR 48,00 inklusive begleitenden Weinen EUR 60,00

Unser Bestes

Amuse bouche

Sankt Jakobsmuschel mit Chicorée /
Rote Bete / Karottenvinaigrette /
Sakura Kresse

*(A;D;G;I;J;N)

Rahmsuppe von Hokkaido Kürbis /
Thai Curry Garnele

*(N;E;C;G;J;I)

Wolfsbarsch in Bouillabaisse-Sud /
Sauce Rouille / geröstetes Brot /
Fenchel / Kartoffel

*(C;E;G;A;N)

Rücken vom Maibock mit Pfifferlingen /
Rouanersauce / Zwetschgen /
Maronenpüree / Wirsingspätzle

*(A;D;G;I;J)

Auswahl vom Käsewagen

*(G)

Mousse von Zartbitterschokolade /
Banane / Passionsfrucht /

Schokoladenrumeis

*(A;D;G;I;J;H) *(18)

EUR 72,00

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

2016er Glottertäler Eichberg

Gewürztraminer

Spätlese

0,1 l EUR 3,90

2014er Glottertäler Roter Bur

Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein trocken

0,1 l EUR 3,60

2015er Glottertäler Roter Bur

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken

Barrique

0,1 l EUR 5,20

2016er Glottertäler Eichberg

Blanc de Noirs

Qualitätswein süß

0,1 l EUR 3,70

Herbstmenü

Amuse bouche

Törtchen von Ziegenkäse
und grünem Apfel / Pfifferlinge
Kürbisdressing / salziges Krokant

*(A;D;G;I;J)

Hasenrücken im Wirsingmantel /
Rosmarinjus / frische Steinpilze /
Artischocken / Olivenkartoffeln

*(A;D;G;I;J)(13)

Tiramisu von Bratapfel /
Karamellsahne / Blutorangengelée /
weißes Kaffeeeis

*(A;D;G;I;J;H) *(18)

EUR 35,00

Gerne servieren wir Ihnen unser Herbst- & Ein Stück vom Glück Menü
(Winzermenü)

von 12.00 - 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

Unser Menü „Unser Bestes“ halten wir für Sie bereit

von 12.00 - 13.15 Uhr und von 18.00 bis 20.30 Uhr