Vorspeise

Mille Feuille von Feta und Tomaten, marinierte Ochsenherztomate mit Pesto, Aioli und Kresse	18
mit hausgemachten Lammbratwürstchen „Salsiccia“	22
Pulpo, Gambas und Glottertäler Speck mit mediterraner Vinaigrette, Aioli und Brotchips	25
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Backpflaume und Butterbrioche	30
Parmesanrisotto, geröstete Pfifferlinge und Kirschtomaten	20

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	9
Cremesuppe von Pfifferlingen mit Salsiccia	15
Ohne Salsiccia	12

Fisch

Gebratene Edelfische mit Risotto, Hummersauce und Ratatouille	45
Gebratener Wolfsbarsch mit Cavatellinudeln „Puttanesca“ und gebratenes mediterranes Gemüse	45
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	29

Fleisch

Zweierlei vom *Glottertäler* Hirsch vom Scharbachhof „Nüsschen und Schulter“ mit Wirsinggemüse, Pfifferlinge, Johannisbeersauce und Petersiliengnocchi	42
Bio Freiland-Poularde vom *Steingrubenhof St. Peter* mit „Brust/ Ballotine“ mit mediterranem Gemüse und Ravioli	39
Glottertäler Rinderrücken Metzgerei Reichenbach und Ochsenbäckle, Pfeffersauce, Bohnengemüse und Kartoffelgratin	38
Glottertäler Rehrücken und Rehragout mit glaciertem Gartengemüse, hausgemachte Spätzle	44
Cordon Bleu vom *Glottertäler* Kräuterschwein /Metzgerei Reichenbach mit Brägele und Salat	29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit pommes frites und Salat	35

Pilze

Cremige Pfifferlinge /Londino Pilzhandel mit Buchholzer Tagliatelle oder Kräuter-Semmelknödel und Salat	32

<u>Unser Sommerwein</u>
2024
Lugana/Cà Maiol
Garda/ Italia
0,25/ 8 €

Sommermenü

Pulpo, Gambas und Glottertäler Speck mit
Mediterraner Vinaigrette, Aioli und Brotchips

****

Hausgemachte Gänseleberterrine mit
Backpflaume und Butterbrioche

****

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mediterranem Gemüse

****

Zweierlei vom *Glottertäler* Hirsch
vom Scharbachhof „Nüsschen und Schulter“
mit Wirsinggemüse, Pfifferlinge,
Johannisbeersauce und Petersiliengnocchi

****

Kakaobohne mit Mirabellensorbet und Biskuitroulade „Sacher“

Menü komplett	105€
Menü 4Gänge	88€
Menü 3 Gang mit Vorspeise	70€

Vegetarisches Menü

Mille Feuille von Feta und Tomaten,
marinierte Ochsenherztomate mit
Pesto, Aioli und Kresse

****

Parmesanrisotto, geröstete Pfifferlinge

****

Artischocke in Olivenöl confiert mit
Ziegenfrischkäse gratiniert
Cavatellinudeln und Ratatouille

****

Glottertäler Weinschaum-Parfait mit
Sorbet und eingelegten Trauben

Menü komplett	78€
Menü 3 Gang	62€
Nur Vegi- Hauptgang	28€