Vorspeise

Tartlette von Ziegenfrischkäse und Tropea-Zwiebeln, Pesto, Tomaten-Confit und weißem Tomatenschaum	18
Tatar vom hausgeräuchertem Lachs mit Kaviarcreme Cous-Cous, gepickeltes Gemüse, Buttermilch und Kräuteröl	23
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Backpflaumen und Butterbrioche	30
Pate vom Reh mit eingelegtem Kürbis, Feige, Brioche und Kürbiskerne	20
Parmesanrisotto, geröstete Edelpilze und Kirschtomaten	22

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	9
Hummercremesuppe mit gebackener Krustentier-Krustel	15

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Ravioli, Kohlrabi und Edelpilz-Ragout	45
Gebratenes Zanderfilet „Elsässische Art“, Rieslingsauce mit Rahm-Sauerkraut, Kartoffelpurée, Speck und Croutons	45
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	29

Fleisch

Zweierlei vom *Glottertäler* Hirsch vom Scharbachhof „Nüsschen und Schulter“ mit Wirsinggemüse, Edelpilze, Johannisbeersauce und Petersiliengnocchi	42
Bio Freiland-Poularde vom *Steingrubenhof St. Peter* mit „Brust/ Ballotine“ mit Kohlrabi und Ravioli	39
Glottertäler Rinderrücken Metzgerei Reichenbach und Ochsenbäckle, Pfeffersauce, Meerrettich-Spitzkohl 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
Bauernente aus dem Ofen mit Apfelrotkraut, Kartoffelpurée, Maronen und Bratapfel	34

Herbstmenü

Tatar vom hausgeräuchertem Lachs mit Kaviarcreme
Cous-Cous, gepickeltes Gemüse, Buttermilch und Kräuteröl

****

Hausgemachte Gänseleberterrine mit
Backpflaumen und Butterbrioche

****

Gebratenes Zanderfilet „Elsässische Art“, Rieslingsauce
mit Rahm-Sauerkraut, Speck und Croutons

****

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

****

Kakaobohne mit Mirabellensorbet und Biskuitroulade „Sacher“

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

Vegetarisches Menü

Tartlette von Ziegenfrischkäse und Tropea-Zwiebeln,
Pesto, Tomaten-Confit und weißer Tomatenschaum

****

Grünes Meerrettich-Risotto mit
Dreierlei Kürbis

****

Steinpilzravioli mit
Gartengemüse und Parmesan
Beurre Blanc

****

Tartè vom Pfirsich mit Himbeer-Ganache
Schokolade und Himbeer-Joghurteis

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