

## Vorspeise

Marinierter Opfänger Spargel mit Frühlingsalat, Champagnerdressing, Radieschen, Frühlings-Schnittlauch-Ei und Comté	18
Hausgeräucherter Lachs mit Frühlingsgemüse Buttermilch-Limettensauce, Bärlauchöl und Kresse	22
Variation vom Kalb, mit Wildkräutersalat und Crostini Tatar, Vitello Tonnato und Terrine	22
Gebackenes Kalbsbries mit Spargelragout und Morchelsauce	24

## Suppe

Spargelcremesuppe mit Gamba und Fleur de Sel-Grissini	12
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7,5

## Fisch

Schwarzwaldforelle Mandelbutter mit Kartoffeln und Salat	25
Souffliertes Saiblingsfilet mit Spargelragout Hummerravioli, Kirschtomaten und Bisque	42
Variation von Fischfilets mit Frühlingsgemüse grünem Risotto und „Verjus“ Beurre Blanc	45

## Fleisch

Zweierlei vom Rind, Glottertäler Rinderrücken und Ochsenbäckle in Rotweinsauce auf Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln	36
Variation vom Lamm / Sankt Peter Plattenhof (Medaillon/ Schulter/ Ragout) mit Schmorkartoffel-Olivenstampf, Bohnengemüse	43
Glottertäler Rinderfilet mit Morchel-Kruste Bohnengemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinsauce	45
Glottertäler Rehnüßchen Frühlingsgemüse, Johannisbeersauce und Schupfnudeln	40

## Badischer Spargel vom Spargelhof Scherb in Opfingen

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln, Kratzede  
und Sauce Hollandaise 30€

Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:

Parmaschinken 12€

Glottertäler Rinderrücken 16€

### Klassiker

Glottertäler Schweinefilet / Kräuterschwein  
mit Speck gebraten,  
Pfeffer-Rahmsauce, Wirsinggemüse  
und Spätzle  
30 €

Geschmorte Lammschulter  
mit buntem Frühlingsgemüse,  
und Kartoffelgratin  
32 €

Cordon Bleu  
Glottertäler Kräuterschwein  
mit Brägele und Salat  
26 €

## Engel Menü

Hausgeräucherter Lachs mit Frühlingsgemüse  
Buttermilch-Limettensauce, Bärlauchöl und Kresse

\*\*\*\*\*

Gebackenes Kalbsbries mit Spargelragout und Morchelsauce

\*\*\*\*\*

Glottertäler Rinderfilet mit Morchel-Kruste  
Bohnergemüse, Kartoffelgratin und Sauce Bernaise

oder

Glottertäler Rehnüßchen  
Frühlingsgemüse, Johannisbeersauce und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Tarte „Exotik“ mit Passionsfrucht-Joghurteis

Menü komplett 80€

Menü 3 Gang mit Vorspeise 65€

## Vegetarisches Menü

Marinierter Opfinger Spargel, Champagnerdressing,  
Radieschen, Frühlings-Schnittlauch-Ei und Comté

\*\*\*\*\*

Gebratener Ziegenfrischkäse auf  
Kohlrabi-Erbsengemüse und  
geschmorte Schalotten

\*\*\*\*\*

Morcheln/ Kartoffel/ Kräuter/ Brot  
Opfinger Spargel/ Kirschtomaten

\*\*\*\*\*

Soufflierter Rhabarber mit  
Sauerrahmeis

Menü komplett 70€

Menü 3 Gang 55€

Nur Vegi- Hauptgang 28€

