

Vorspeise

Vörstetter Feldsalat mit Balsamico „vom Essigbrauhaus Kehl“, Speck und Croutons	12	
Tarte von Kürbis und Ziegenfrischkäse mit Pesto, Frisée und Radicchio	17	
Confiertes Rotbarbenfilet in Olivenöl und gegrillter Pulpo mit Spitzkohlsalat, sauce rouille, Olivenkrokant, piment d`espellette	22	
Marinierter Hirschrücken und Wildpaté Quittenragout, geröstetes Brot und Trüffelcreme	20	
Gebratene Glottertäler Hirschleberscheiben“ Berliner Art“ mit Kartoffelpurée, Apfelscheiben und gerösteten Zwiebeln	19	
	als Vorspeise	19
	als Hauptgang	32

Suppe

Hummercremesuppe mit Ravioli, gegrillter Gamba und Pulpo	15
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklöße	7

Fischgang

Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	23
Gebratener Heilbutt mit Hummerravioli Schwarzwurzeln, Schmorgemüse und Bisque	40
Zanderfilet „Elsässische Art“ mit Rahmsauerkraut, Kartoffelpurée, Rieslingsauce, Speck und Crouton	38

Hauptgang

Glottertäler Rinderrücken mit milder Knoblauchkruste auf cremigen Dijonsenf-Spitzkohl und Serviettenknödel	34
Bretonisches Lamm mit Kräuterkruste Wirsinggemüse, Kartoffelgratin und Olivensauce	40
Glottertäler Rehrücken im Brotmantel, Balsamico-Kirschsauce, Schwarzwurzeln, Schmorgemüse und Petersiliengnocchi	45
Glottertäler Hirschrücken vom Scharbachhof mit Johannisbeersauce mit Kohlrabi, Topinambur und Kürbis	42

Wintermenü

Confiertes Rotbarbenfilet in Olivenöl und gegrillter Pulpo
mit Spitzkohlsalat, sauce rouille Olivenkrokant und piment d`espelette

Cremige Bandnudeln
schwarzer Wintertrüffel und Parmesan

Glottertäler Rehrücken im Brotmantel, Balsamico-Kirschsauce,
Schwarzwurzeln, Schmorgemüse und Petersiliengnocchi

Walnuss/ Honigparfait/ Rumtopf/ Zimtcrumble

Menü komplett	80€
Menü 3Gang mit Vorspeise	65€

Cremige Bandnudeln schwarzer Wintertrüffel und Parmesan	als Vorspeise	23€
	als Hauptgang	35€

Vegetarisches Menü

Tarte von Ziegenfrischkäse und Kürbis

Cremige Bandnudeln
schwarzer Wintertrüffel und Parmesan

Strudel von Spitzkohl, Kartoffel und Steinpilzen auf
Schwarzwurzelragout und Schmorgemüse

Schokolade/ Birne/ Salzkaramelle

Menü komplett	65€
Menü 3 Gang	52€
Nur Vegi- Hauptgang	26 €

Ü-Menü

Überraschungsmenü von Michael Mannel

3 Gänge 48€

4.Gänge 65€

Winter im Engel

Glottertäler Schweinefilet mit Speck gebraten,
Pfeffer-Rahmsauce, Wirsinggemüse und Spätzle
28€

Ragout von Glottertäler Reh und Hirsch mit
Waldpilzen, Gemüse, Preiselbeerbirne und Spätzle
32€

Cordon Bleu vom Glottertäler Landschwein
mit Brägele und Salat
23€