

Vorspeise	€
Vörstetter Feldsalat, Speck und Croutons mit Balsamico vom Theo der Essigbrauer aus Kehl	12
Marinierte Thunfischscheiben mit Sesam Buttermilch-Limettensauce, mariniertes Gemüse, Misocreame	22
Marinierte Scheiben von der Kalbshaxe mit Berglinsensalat, glaciertes Kalbsbries und Feldsalat	22
Gebratene Hirschleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpurée, Apfelscheiben und gebackene Zwiebeln	20

Suppe

Rehessenz mit Steinpilzravioli	12
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklöße	7,5

Fisch

Schwarzwaldforelle Mandelbutter mit Kartoffeln und Salat	26
Filet vom Kabeljaufilet Spitzkohl, Kürbissauce und Steinpilzgnocchi	42
Zanderfilet „Elsässische Art“ Kartoffelpurée, Rahmsauerkraut, Rieslingsauce, Speck und Croutons	42

Fleisch

Glottertäler Rinderrücken und Tarte von der Ochsenwade mit Wintergemüse, Selleriepurée und Kartoffelgratin	37
Glottertäler Hirschnüsschen vom Scharbachhof mit Spitzkohl, Kürbis und Steinpilzgnocchi	40
Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch, cremige Schwarzwurzeln, Ravioli und Trüffeljus	46
Medaillons vom Glottertäler Rehrücken und kleines Rehragout glaciertes Gemüse, Steinpilzbällchen und Schupfnudeln	46

Ü-Menü

Überraschungsmenü von Michael Mannel

3 Gänge 54€

4.Gänge 70€

Klassiker

Cordon Bleu

Glottertäler Kräuterschwein
mit Brägele und Gartensalat

26 €

Geschmorte Glottertäler Rehschulter mit
Wirsinggemüse, Spätzle und Pilzsauce

33€

Sauerbraten vom Glottertäler Rind
mit Apfelrotkraut, Kartoffelpurée und Bratapfel

30€

Engel Menü

Marinierte Thunfischscheiben mit Sesam
Buttermilch-Limettensauce, mariniertes Gemüse und Misocreme

Zanderfilet „Elsässische Art“
Rahmsauerkraut, Rieslingsauce, Speck und Croutons

Gänsebraten aus dem Ofen mit
Rotkraut, Bratapfel, Maronen und Kartoffelpurée

oder

Medaillons vom Glottertäler Rehrücken und kleines Rehragout
glaciertes Gemüse, Steinpilzbällchen und Schupfnudeln

Marinierter Pfirsich mit
Himbeerparfait und Sorbet

Menü komplett	80€
Menü 3 Gang	65€

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenkäse im Knusperblatt mit
Linsensalat und Kresse

Spaghettinis mit Herbsttrüffel und Parmesan

Spitzkohlstrudel mit Buchweizen, Steinpilze
Wintergemüse, Selleriepurée und Beurre-Blanc

Birne „Helene“ mit Schokoladenkuchen, Vanilleeis und
Salzkaramelle

Menü komplett	70€
Menü 3 Gang	55€
Nur Vegi- Hauptgang	28€