

Vorspeise



Burrata mit Zitronenöl, marinierten Pfifferlingen, geröstetem Brot Grissini, Pesto, Kresse	18
Pochierter Zander auf Gurkensalat Buttermilch-Limettensauce, rote Bete, Misocreme und Meerrettich	22
Vario vom Kalb Marinierter Kalbsrücken mit Sommergemüsesalat, Kalbsbries, Parmaschinken-Crostini, Parmesan und Olivenöl	22
Gratinierte Schnecken auf Lauch und Froschenkel „Provencale“	20

Suppe

Cremesuppe von jungen Erbsen mit Parmaschinken-Ravioli und Pfifferlingen	12
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7,5

Fisch

Schwarzwaldforelle Mandelbutter mit Kartoffeln und Salat	25
Filet vom Seeteufel mit Kirsch-Tomatensugo auf Gurkengemüse, Rosmarinpolenta und Champagner-Verjus	42
Variation von Fischfilets mit Kräuter-Risotto, Sommergemüse und Ratatouillesauce	45

Fleisch

Zweierlei vom Rind Glottertäler Rinderrücken und Ochsenbäckle Pfifferlinge, junges Kraut und Kräuter-Risotto	36
Variation vom Lamm „Sankt Peter Plattenhof“ Gebratenes Lammnüßchen, Leber und Merguez, Kartoffel-Olivenstampf und Bohnen	38
Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch Bohnen, Kartoffelgratin und Ratatouillesauce	45
Medaillons vom Glottertäler Rehrücken glaciertes Gemüse, Johannisbeersauce und Schupfnudeln	45
Kalbskotelette mit Kräutern gebraten für 2 Personen mit Kohlrabigemüse, Parmaschinken-Ravioli und Salbei	38 Pro Person

Ü-Menü


Überraschungsmenü von Michael Mannel

3 Gänge 54€

4.Gänge 70€

Klassiker

Glottertäler Schweinefilet / Kräuterschwein
mit Speck gebraten,
Morchelsauce, Wirsinggemüse
und Spätzle
30 €

Cremige Pfifferlinge mit 
Semmelknödeln oder Parmesannudeln
und Gartensalat
30€

Goulasch vom Glottertäler Rind mit
Pfifferlingen, gebratene-Semmelknödel und
Sommergemüse
30 €

Cordon Bleu
Glottertäler Kräuterschwein
mit Brägele und Gartensalat
26 €

Engel Menü

Pochierter Zander auf Gurkensalat
Buttermilch-Limettensauce, rote Bete, Misocreme und Meerrettich

Filet vom Seeteufel mit Kirsch-Tomatensugo auf
Rosmarinpolenta und Champagner-Verjus

Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch
Bohnen, Kartoffelgratin und Ratatouillesauce

oder

Medaillons vom Glottertäler Rehrücken
glaciertes Gemüse, Johannisbeersauce und Schupfnudeln

Kokos, Himbeeren, Krokant

Menü komplett	80€
Menü 3 Gang mit Vorspeise	65€

Vegetarisches Menü

Burrata mit Zitronenöl, marinierte Pfifferlinge, geröstetes Brot
Grissini, Pesto, Kresse

Suppe von jungen Erbsen mit Minze

Sellerieroulade mit Salbei, Petersiliengnocchi,
Morcheln und Beurre Blanc

Buchholzer Erdbeeren, Waldmeister, Sorbet

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