

*Prenez votre temps pour une pause culinaire de la vie quotidienne.
Nous préparons chaque jour nos délices culinaires frais.
Produits régionaux raffinés avec raffinement et préparés de manière créative.
C'est notre devise.
Puisque nous attachons une grande importance à la qualité et à la fraîcheur,
Nous préparons tous les repas uniquement lorsque vous les commandez.
Bien sûr, cela prend un peu plus de temps.
Laissez-vous gâter par la variété des goûts
et surprenez nos créations.
Votre équipe de cuisine et l'équipe de service vous souhaite un agréable séjour.*

... un petit plaisir culinaire d'avance

<i>Saumon assaisonné épicé avec salade de couscous à la châtaigne</i>	16,00 €
<i>Jambon de sanglier de Zimmermann avec laitue de Baden Kracherle et Preiselbeerdip</i>	17,50 €
<i>Magret de canard Barbarie croquant aux légumes cuits et crème de patate douce épicée</i>	20,50 €

... de la marmite

<i>Consommé avec Flädle et ciboulette</i>	5,00 €
<i>Crème de salsifis à la mousse d'orange</i>	7,50 €
<i>Essence de cerf Freiamt avec anis étoilé, œillet et genévrier avec boulettes de venaison et brunch aux légumes</i>	9,50 €

... délicieux du potager

<i>Raviolis fourrés au pecorino et aux figues avec tomates cerises et roquette dans une émulsion d'huile d'olive</i>	21,50 €
<i>Gnocchi aux champignons maison avec chou rouge prune</i>	22,50 €

... du fleuve et de la mer

<i>Steak de flétan noir avec mange-tout glacé et risotto aux fèves tonka au safran</i>	27,50 €
<i>comme intermédiaire</i>	20,50 €
<i>Filet de sandre frit sur crème de choucroute ala avec pommes de terre aux herbes</i>	29,50 €
<i>comme intermédiaire</i>	22,50 €

Menu du saison

Saumon assaisonné épicé avec salade de couscous à la châtaigne

ou

*Jambon de sanglier de Zimmermann avec laitue de Baden
chez Kracherle et Preiselbeerdip*

** * **

Velouté de salsifis à la mousse d'orange

** * **

Laitue colorée ^{1 3}

ou

sorbet

** * **

*Dos de sanglier de la vallée avec champignons crémeux,
Chou moucheté et nouilles de pommes de terre faites maison*

ou

*Bifteck de flétan noir avec des mangetouts glacés
et risotto aux fèves tonka au safran*

** * **

Tartes au fromage de chèvre avec glaçure à la figue

** * **

*Mousse au chocolat blanc
aux canneberges et glace au miel et au thym*

**Menu complet 62,00 €
(Soupe, plat et dessert) 44,00 €**

Service d'eau pour 4,50 € pour deux personnes

Il contient:

Eau alcaline, eau du robinet gazéifiée ou eau pure du robinet

frais de forêt et de prairie

le chevreuil l'émincé aux champignons forestiers crémeux,
carottes glacées et spaetzle 26,50 €

Boulangers de boeuf braisés à Portweinjus
Chou rouge prune et boulettes de serviette 27,50 €

selle de le sanglier avec des champignons sauvages crémeux
chou de Bruxelles au lard et nouilles aux pommes de terre faites maison 30,50 €

Steak de veau à la crème de morille
avec haricots fins et tarte aux pommes de terre 34,50 €

**Nous vous servons chaque plat
une salade de feuilles colorée**

... nos doux péchés

Parfait de pomme cuit au four dans une coquille de noix caramélisée
avec de la crème glacée au riz aux raisins secs 9,50 €

Mousse au chocolat blanche avec glace à la canneberge et au miel-thym 10,50 €

Glühweinsabayone avec poires et glace à la vanille verte 10,50 €

... une conclusion cordiale

Fromage européen au lait cru avec divers aromates 10,50 €

Tartes au fromage de chèvre avec glaçage à la figue 7,50 €

***Pour les réservations de 10 personnes ou plus, nous sommes heureux de soumettre
une carte de sélection plus petite de la saison.***

(Nous sommes également heureux de vous servir notre menu sans gluten et sans lactose!)

*Les allergènes contenus dans la nourriture,
Vous êtes invités à voir une liste séparée.*