

Menu

Amuse-gueule

Crevettes géantes frites avec pesto au basilic et salade d'été
21,00 €

Soupe

Consommé avec Flädle
5,50 €

ou

Soupe crème de girolles fraîches
8,50€

nous vous servirons volontiers une salade de feuilles d'été à l'avance
3,50 €

Cours principaux

*Maultaschen maison farcies à la fetarella de la fromagerie fermier Roser
sur la roquette et les tomates cerises*
21,50 €

*Burgers de bœuf biologique de Freiämter avec pesto, tomate, mozzarella
et du bacon de la Forêt-Noire avec des frites*
19,50 €

*Filet de sandre frit sur la peau avec de la mousse de citron
tomates cerises braisées et pommes de terre Forchheim*
25,00 €

Lasagne ouverte avec des girolles crémeuses et des légumes grillés
23,50 €

*Dos de sanglier de Brettentäler avec des airelles, des girolles et
des légumes du marché avec des boutons de champignons faits maison*
32,00 €

*Poulet cuit sous vide "poitrine et cuisse" de Zimmermann's Biohof
avec des gnocchis de ciboule et de caillebotte*
28,00 €

*Steak de selle rose rôti du Stabhalterhof avec sauce Bernaise
avec chou-rave au safran et frites Dauphine*
32,00 €

Notre recommandation pour les desserts
Mousse de chocolat blanc belge
avec des pêches marinées et un sorbet à la framboise 9,50 €.

Chocolat glacé ou café glacé 7,50 €
coupe de fraise 9,00 €
Glace mixte 5,50 € avec crème 6,00 €
Coupe de la Forêt-Noire 9,50

Notre menu maison

Soupe crème de girolles fraîches

*Dos de sanglier de Brettentäler avec des airelles,
les girolles et les légumes frais du marché
avec des boutons de champignons faits maison*

ou

*Filet de sandre frit sur la peau avec de la mousse de citron,
tomates cerises braisées et pommes de terre Forchheim*

ou

Lasagne ouverte avec des girolles crémeuses et des légumes grillés

*Mousse de chocolat blanc belge
avec des pêches marinées et un sorbet à la framboise*

44,00 €

Menu de la saison

*Crevettes royales frites au pesto de basilic
servi avec une salade de feuilles d'été*

Soupe crème de girolles fraîches

*Filet de sandre frit sur la peau avec de la mousse de citron,
tomates cerises braisées et pommes de terre Forchheim*

ou

Lasagne ouverte avec des girolles crémeuses et des légumes grillés

*Dos de sanglier de Brettentäler avec des airelles,
les girolles et les légumes frais du marché
avec des boutons de champignons faits maison*

*Fetarella de la fromagerie Roser
avec de la moutarde de fruits et du raisin*

*Mousse de chocolat blanc belge
avec des pêches marinées et du sorbet à la framboise*

66,00 €