

Menu

Amuse-gueule

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

Soupe

Consommé avec Flädle
5,50 €

ou

Crème de potiron d'Hokkaido
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 €

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

*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 €

*Triple des cerfs du barrage de Freiämter
avec des champignons sauvages crémeux, du chou de Savoie et des boutons 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

<i>Sorbet maison aux baies sauvages et aux figues avec des figues marinées et de la mousse de fromage à la crème</i>	9,50 €
<i>Chocolat glacé ou café glacé</i>	7,50 €
<i>coupe de fraise</i>	9,00 €
<i>Glace mixte</i>	5,50 € avec crème 6,00 €
<i>Coupe de la Forêt-Noire</i>	9,50 €

Notre menu maison

Crème de potiron d'Hokkaido

*Triple des cerfs du barrage de Freiämter
avec des champignons sauvages crémeux, du chou de Savoie et des boutons 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

*Sorbet maison aux baies sauvages et aux figues
avec des figues marinées et de la mousse de fromage à la crème*

44,00 €

Menu de la saison

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

Crème de potiron d'Hokkaido

*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

*Triple des cerfs du barrage de Freiämter
avec des champignons sauvages crémeux, du chou de Savoie et des boutons faits maison*

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

*Sorbet maison aux baies sauvages et aux figues
avec des figues marinées et de la mousse de fromage à la crème*

66,00 €