

Menu

Entrée

Jambon de biche de la vallée de Bretten avec melon et herbes sauvages marinées

14,50 €

ou

*Rose de saumon maison
avec raifort à la crème sur crostini*

15,50 €

ou

*Ravioles maison à l'ail des ours dans un fond de crème
avec brunoise de légumes*

14,50 €

Soupe

*Soupe à la crème d'ail des ours frais de Freiamt
avec mousse à la vanille*

10,50 €

ou

Bouillon de force de bœuf avec nouilles de soupe de Buchholz

6,00 €

Salade de printemps 5,00

ou

Sorbet aux fruits 2,00 €.

Plats principaux

*Burger de chevreuil de la vallée de Brett
avec BBQ Dip, relish de cornichons et brie
accompagné de pommes frites*

24,50 €

*Tranche de saumon norvégien rôtie
avec ragoût de tomates cerises et tagliatelles crémeuses au basilic*

32,00 €

Maultaschen maison farcis aux épinards et à la fetarella dans un fond de beurre

24,50 €

*Steak de veau cuit sous vide avec dip au romarin, poivrons, pois mange-tout et citron en
branches*

32,50 €

*Filet de sanglier rôti sur jus au vin rouge
avec haricots épicés et knöpfle à l'ail des ours maison*

34,00 €

Menu de saison

*Crevettes géantes rôties au pesto d'ail des ours
avec salade d'herbes sauvages*

*Soupe à la crème d'ail des ours frais de Freiamt
avec mousse à la vanille*

*Tranche de saumon norvégien rôtie
avec ragoût de tomates cerises et tagliatelles crémeuses au basilic*

Sorbet ou salade

*Dos de chevreuil de la vallée de Brett au croustillant de thym et d'orange
sur crème de céleri au safran avec pommes macaires méditerranéennes*

ou

Quiche maison aux poireaux avec salade de tomates et mangue

*Fetarella de la fromagerie Roser
avec moutarde aux figues*

La framboise rencontre la pistache

Menu complet 89,00

Petit menu

(4 plats : soupe, sorbet ou salade, plat principal & dessert) 59,00 €.

Notre recommandation de dessert

Coupe de fruits 9,00 €.

Glace mélangée 7,50 € avec crème 8,00

Crème brûlée avec ragoût de pommes et glace au chocolat 10,50€.

Framboise rencontre pistache 12,50 €.

"Coupe de la Forêt Noire façon Ludinmühle" avec glace au chocolat et crème fraîche 9,50 €.

Fetarella de la fromagerie Roser avec moutarde aux figues 8,50 €.

(Nous vous proposons également volontiers notre menu sans gluten et sans lactose !)

*Les allergènes contenus dans les plats,
Vous pouvez consulter une liste séparée.*