

## MISES EN BOUCHE

**Triologie de Hummus (Classique aux pois chiche | Betterave rouge | Curry)** <sup>f | Vegan</sup>  
... accompagnée de pain 4,50 €

### Le Hummus...

... est une spécialité orientale composée de purée de pois chiche, d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et d'épices telles que l'ail et le cumin.

**Mélange d'olives** accompagné de pain <sup>1 | b | f</sup> 3,90 €

**Variation de fromages à pâte molle** <sup>e | f</sup>  
Obazda (spécialité bavaroise) | Camembert | Fromage frais | Pain 5,50 €

**Carpaccio de boeuf mariné avec du pesto** <sup>b | e | f</sup>  
Roquette | Copeux de parmesan | Pain 10,50 €

## SOUPES

**Nos soupes créatives changent constamment en fonction des saisons et du marché.**  
Merci de vous renseigner auprès du personnel. 4,90 €

## SALADES

**Salade composée** <sup>Vegan</sup>  
Notre salade composée est un mélange de salades vertes et de légumes frais râpés 7,80 €

### Assaisonnements faits maison

- Vinaigrette (sans ail) <sup>Vegan</sup>  
Aigre-douce, à base d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de moutarde à l'ancienne
- Vinaigrette à base de yaourt <sup>c | e</sup>  
Légère, élaborée avec des herbes aromatiques, de la moutarde et du citron

### Accompagnements possibles pour la salade

- Médaillons de dinde | Chapelure aux pétales de maïs <sup>a | e | f</sup> 5,90 €
- Légumes grillés <sup>Vegan</sup> 3,90 €
- Escalope de porc panée <sup>a | f</sup> 5,90 €

### Salade alsacienne à base de saucisse de viande <sup>e | c</sup>

- Pain <sup>f</sup> 8,70 €
- Pomme de terre grillées et fromage frais <sup>e</sup> 13,90 €

Avez-vous déjà goûté notre vin blanc **Markgräfler GUTEDEL direct du fût**, que nous servons sur demande dans un verre typique de la région : 0,2l pour 4,40 €

## PLATS

### Escalope de porc panée <sup>a|f</sup>

Frites | Petite salade

13,90 €

### Cordon Bleu de porc <sup>a|e|f</sup>

Garni de jambon cru de Forêt Noire | Fromage de Munster | Chapelure

Accompagné de Frites

15,90 €

### Émincé de foie de veau "façon zurichoise" <sup>a|e|f</sup>

Champignons | Oignons | Sauce au porto | Spätzle (pâtes)

18,90 €

### Filet de truite grillé <sup>e|f</sup>

Risotto d'orge | Légumes grillés | Tomate cerise | Émulsion d'herbes aromatiques

18,90 €

### Nos truites viennent de chez Günther "Bergquellschlösschen"...

... à Schweighof, en lisière de forêt et au pied du massif de la Forêt Noire, dans la région du "Markgräflerland". Elles sont élevées dans 9 bassins alimentés par l'eau du Klemmbach.

### Orecchiette (pâtes) <sup>b|d|f|Vegan</sup>

Pousses d'épinards | Oignons rouges | Tomate cerise | Pesto | Pignons de pin

9,30 €

### Curry de pois chiche <sup>Vegan</sup>

Pois chiche | Carottes | Feuilles d'épinard | Oignons rouges | Lait de coco | Riz

13,90 €

## STEAKS

Choisissez votre pièce de viande, sa taille, sa cuisson et ses accompagnements !

Le prix comprend deux accompagnements au choix ainsi que du beurre maître d'hôtel.

### Rumsteck

.... est une tranche de rosbief. Pour la préparation, la viande est légèrement attendrie et le bord dégraissé.

150g Lady's Cut 18,90 €  
250g Man's Cut 23,90 €

### Entrecôte

... vient de la côte haute. C'est une viande persillée.

300g 28,50 €

### Filet de boeuf

... c'est la partie la plus noble. Elle est tendre comme du beurre.

180g Lady's Cut 24,90 €  
250g Man's Cut 28,90 €

### Accompagnements

Légumes grillés | Haricots aux lardons | Maïs grillé (en grains)

Gratin de pommes de terre | Pommes de terre grillées | Frites | Spätzle (pâtes) <sup>a|e|f</sup>

### Degrés de cuisson

#### Bleu <sup>(Bleu)</sup>

La viande est très rapidement saisie sur les deux faces, et crue à l'intérieur.

#### Saignant

Saisie mais encore rouge à l'intérieur.

(Medium und Rare)

**A point** <sup>(Medium Well)</sup> Viande légèrement rosée à l'intérieur.

**Bien cuit** <sup>(Well done)</sup> La pièce de viande est entièrement cuite pour qu'aucune partie ne soit plus rose.

## DESSERTS

### Despresso – Café gourmand <sup>3|a|e</sup>

Expresso | Petit cake au chocolat | Boule de glace vanille 6,90 €

### Crème Catalane <sup>a|e</sup>

Avec du sorbet framboise 7,50 €

### Trilogie de Sorbets <sup>4|5</sup>

Accompagnée d'un coulis et de fruits frais 6,50 €

#### Pause gourmande \*

1 café  
+1 part de gâteau du jour  
**5,50 €**

\* en semaine de 14h00 à 17h00



#### Täglich Kuchen & Torten

Part de gâteau	3,50 €
Part de gâteau Gourmand	4,50 €
Chantilly	0,50 €

## GLACES

**Coupe de glace** Créez votre propre association de parfums de glace et/ou de sorbets!

1 boule 1,70 € | 2 boules 3,30 € | 3 boules 4,80 € | 4 boules 6,20 € | + Chantilly 0,50 €

**Parfums de glace** <sup>b|e|4|5</sup> Vanille | Chocolat | Fraise | Noix | Noix de coco | Pistache | Yaourt aux myrtilles | Panna Cotta aux fruits des bois | Espresso aux éclats de noisettes caramélisés

**Sorbets** <sup>4|5</sup> | Framboise | Citron | Cassis | Fruits de la passion

### La spéciale "Noix" <sup>b|e|4|5</sup>

Noix | Noix de coco | Pistache | Noix grillées | Chantilly 6,70 €

### Un rêve de fraise <sup>e|4|5</sup>

2 boules Fraise | Vanille | Sauce à la fraise | Fraises fraîches | Chantilly 6,50 €

### Brise d'été <sup>4|5</sup>

Citron | Cassis | Fruits de la passion | Fruits frais 7,50 €

### La suédoise <sup>e|4|5</sup>

3 boules vanille | Compote de pommes | Liqueur aux oeufs (alcool) | Chantilly 7,90 €

#### Additifs

<sup>1</sup> colorant noir | <sup>2</sup> contenant de la quinine | <sup>3</sup> contenant de la caféine | <sup>4</sup> contenant des conservateurs | <sup>5</sup> contenant des colorants

**Allergènes** <sup>a</sup> Oeufs | <sup>b</sup> peut contenir des traces de fruits à coque | <sup>c</sup> Moutarde | <sup>d</sup> Soja | <sup>e</sup> Lactose | <sup>f</sup> Gluten