

---

## Suppen & Vorspeisen

---

### "Badner Süpple" 6,-

Rinderbrühe | Hausgemachte Flädle & Markklößchen | Wurzelgemüse

Soupe aux crepes et boulettes de moelle

### Kürbis-Kokos-Cremesuppe 6,-

Kürbiskernöl | Croutons | Raz El Hanout

**(Vegan)**

Soupe de potiron à la noix de coco

### Kleiner Starter 8,-

Geräucherte Entenbrust | Mariniertes Feldsalat | Preiselbeer-Cumberland-Sauce

Magret de canard fumé | La mâche marinée | sauce cumberland

---

## Salate

---

### Grüner Salat 4,50

Salade verte

### Gemischter Salat 5,50

Salade variée

### Salatplatte "Monte Ziego" 14,-

Bio Ziegenfrischkäse & Bio-Pfeffer-Honig

Fromage de chèvre bio de la région avec thym miel

### Salatplatte "Vegan" 14,-

Hausgemachter Gemüsepuffer | Gemüse-Aioli

boulette aux légumes | sauce aioli aux légumes

### Salatplatte „Surf & Turf“ 16,-

Gebratene Rinderstreifen & Gebratene Garnelen | Gemüse-Aioli

lanières de boeuf | Crevettes | sauce aioli aux légumes

---

# Vegetarische Gerichte

---

## **Käsespätzle "Art des Hauses" 8,-**

Hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

Spätzle "maison" au fromage fondu | oignon frit

## **Hausgemachte Maultaschen 13,-**

Mit Käse-Spinat Füllung | Buntes Gemüse | Rahmpilze

"Maultaschen" farcie de fromage et d'épinards | légumes | champignons à la crème

---

# Vegane Gerichte

---

## **Trüffelpasta 15,-**

Geschmorte Kirschtomaten | Bandnudeln | Trüffel-Weißweinsauce | Junger Spinat

Pâtes fraîches | jeunes épinard | Sauce au truffes et vin blanc | tomates cerises braisées

## **Gemüse Burger 13,-**

Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Puffer | Zwiebel-Marmelade

Ruccola | Laugen-Brötchen | Pommes Frites | Grillgemüse-Aioli

hamburger végétalien | boulette aux légumes | compotée d'oignons | roquette | sauce aioli aux légumes rôti

---

# Schwarzwälder Kräuterschwein

Ulrich Reichenbach - Glottertal

---

## **Paniertes Schnitzel 15,-**

Pommes Frites | Sauce nach Wahl

Escalope panée | frites

## **"Rahm-Steak" 15,-**

Rückensteak | Rahmsauce | Hausgemachte Spätzle

Escalope à la crème | Spätzle

## **"Jäger-Steak" 16,-**

Rückensteak | Pilzrahmsauce | Hausgemachte Spätzle

Escalope | Champignons à la crème | Spätzle

## **"Elsäßer Cordon Bleu" 19,-**

Gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken

Preiselbeeren | Kroketten | Buntes Gemüse

Cordon-Bleu "alsacien" aux munster | Légumes | Pommes croquettes | Canneberges

## **"Elsäßer Hof Töpfele" 19,-**

Zweierlei Filet von Kalb und Schwein | Pilzrahmsauce | Buntes Gemüse | Hausgemachte Spätzle

Deux Filet de veau et porc | Champignons à la crème | Spätzle | Légumes

## **„WuBiBrä“ 12,50**

Wurstsalat (3,4) | Bibeliskäs vom Lindenhof Nonnenweier | Brägele (Bratkartoffeln)

Salade de Cervelas avec Bibeläskas et pommes de terre sautées

---

# Schwarzwälder Rind

Ulrich Reichenbach - Glottertal

---

## **Rumpsteak - Kräuterbutter (230g) 23,-**

Hausgemachte Kräuterbutter | Gebratene Zwiebeln | Pommes Frites

Romsteak (230g) | Beurre de herbs | Frites

## **"Pfeffersteak" (230g) 23,-**

Rumpsteak | Bio-Pfefferrahmsauce (*Pfeffer aus fairem Handel*) | Hausgemachte Spätzle

Romsteak (230g) | Sauce poivre | Spätzle

## **"Holzfällersteak" (230g) 24,-**

Rumpsteak | Kräuterbutter | Zwiebel-Marmelade | Bauchspeck | Bratkartoffeln

Romsteak (230g) | Beurre de herbs | Lardons Oignons | Pommes de terre sautée

## **"Black Forest Beef - Burger" 15,-**

200g Schwarzwälder Rind | Zwiebelmarmelade | Lindenhof Ried-Käse

Ruccola | Laugen-Bun | Pommes Frites | Trüffel-Mayo

"Hamburger Elsässer Hof" | Confit d'oignons | roquette | fromage | frites | mayonnaise aux truffles

### **Gerne servieren wir ihnen alle Hauptgerichte auch als kleine Portion**

Vous pouvez naturellement aussi recevoir nos plats comme portion petite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Wir halten eine Speisekarte mit Allergiker Kennzeichnung für Sie bereit.

Bitte fragen sie hierzu unser Servicepersonal

Gesetzliche Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

(1)Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Nitritpökelsalz (4) mit Antioxidationsmittel

(5) mit Geschmacksverstärker (6) mit Phosphat

---

# "Label Rouge" Freilandhuhn

Geflügelhof Siebert - Elsass

---

**Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel und steht für beste Qualität.  
Traditionelle, langsam wachsende Hühnerrassen werden in großzügigen Stallungen gehalten, mit großem,  
grasbewachsenem und schattigem Außengelände.**

## **1/2 gebackenes Hähnchen 13,50**

Zwiebelmarmelade | Pommes Frites (Zubereitungszeit ca. 30 Min.)

Un demi poulet rôti -volailles siebert d'alsace- | Frites (temps de préparation environ 30 Min.)

## **"Züricher Geschnetzeltes" 16,-**

Von der Hähnchenbrust | Pilzrahmsauce | Kartoffel-Rösti

Emincé de dinde (Émince Zurichois) | Rösti

---

# Fisch aus zertifizierter Herkunft

---

## **Gebratenes Zanderfilet 18,-**

Rieslingsauce | Buntes Gemüse | Bandnudeln

Filet de Sandre à la sauce Riesling sur pâte | Legumes

## **Trüffelpasta mit gebratenen Garnelen 21,-**

Weißwein-Trüffel-Sauce | Junger Spinat | Parmesan-Chips

Pâtes fraîches aux truffes avec des crevettes | jeunes épinard | Sauce au truffes et vin blanc | parmesan

## **"Fischgrill-Teller" 19,-**

Dreierlei gebratene Filets von Zander, Bio-Lachs & Schuttertälerei Forelle

Hausgemachte Kräuterbutter | Rieslingsauce | Pommes Frites

Assiette de poissons grillés avec beurre aux herbes, sauce riesling et pommes frites

---

# Hausgemachte Desserts

Italienische Eiscreme von "La Fontana" - Rust

---

## **Crème Brûlée 6,50**

Marinierte Beeren | Mango-Eis  
crème brûlée | baies fraîches | glace mangue

## **New York Cheesecake 6,50**

Marinierte Beeren | Himbeer-Eis  
"Cheesecake" | baies fraîches | glace framboises

## **Warmes Schokoküchle 6,50**

Marinierte Beeren | Vanilleeis  
Petit gâteau au chocolat | Glace vanille | baies fraîches

**(Auch als Vegane Variante möglich)**

## **"Vanipresso" 4,-**

Eine Kugel Vanilleeis in Espresso  
Glace vanille à l'espresso

## **"Elsäßer Hof - Becher" 6,-**

Vanille- & Pistazieneis | Eingelegte Früchte  
Butter-Streusel | Sahne  
Glace vanille et noisette | fruits macérées | chantilly

## **"Süßer Traum" 6,-**

Frische Beeren in Himbeersauce  
Butter-Streusel | Frischkäse-Schaum | Vanilleeis  
sauce aux framboises | glace vanille | chantilly

Eis-Sorten nach Wahl: pro Kugel **1,70**

**Vanille**/Vanille    **Schoko**/Chocolat    **Pistazie**/Pistache    **Joghurt-Kirsch**/cerise au yaourt

**Mango**/Mangue    **Himbeere**/Framboise

(Die Frucht-Eis-Sorten sind Vegan)