
Saisonkarte

Aperitif

"Winter-Bellini" 6,90

Winzer-Sekt | Mandarinen Mark | Gewürzsirup

"Winter-Tonic" (Alkoholfrei) 6,-

Tonic Water | Mandarinen Mark | Gewürzsirup

Vorspeise

Petersilienwurzel-Cremesuppe 6,50

Petersilien-Öl | Croutons

(Vegan)

soup de ceps a la creme (vegetalien)

Sauerbraten vom Reh "Art des Hauses" 22,-

(Jagd Dietmar Geiger - Andlau, Elsass)

Safran-Birne | Preiselbeeren | Hausgemachte Spätzle | Kroketten

Rôti de cerf mariné au vinaigre | pear aux canneberges | spätzle maison | pommes dauphines

Gebratene Medaillons vom Wildschweinerücken 22,-

(Jagd Franz Schwarz - Oberkirch)

Pfeffer-Cognac-Rahmsauce | Hausgemachte Spätzle | Kroketten

medaillons de sanglier | sauce au poivre a la creme | spätzle maison | pommes croquettes

Weinempfehlung

Spätburgunder **Rosé**, Q.b.A, trocken

„Hex vom Dasenstein“, Oberkirch

0,25 **6,40** / 0,5 **12,80**

„Isele“ **Spätburgunder Rotwein**

Barrique Q.b.A trocken, Münchweier

0,25 **8,-** / 0,7 **24,-**

Vorspeisen

"Badner Süpple" 6,50

Rinderbrühe | Hausgemachte Flädle & Markklößchen | Wurzelgemüse

Soupe aux crepes et boulettes de moelle

Gemischter Salat 6,- (Vegan)

Salade variée

Marinierter Feldsalat 6,50 (Vegan)

mâche marinée

mit Schwarzwälder Speck 7,-

en option avec bacon

Gebackener Ziegenkäse 9,-

(Schwarzwälder Bio-Ziegenfrischkäse "Monte Ziego")

Thymian-Pfeffer-Honig | Apfel-Balsam-Essig '5 Jahre Barrique' | Baguette

crostillant de fromage de chevre | miel aux thym et poivre | roquette | vinaigre de pomme de terre

Salatvariation

Salatplatte "Forelle & Rösti" 16,-

Hausgebeizte "Lachsforelle" | Kartoffelrösti | Aioli-Dip

truite rouge marinée | rösti de pomme de terre | aioli | salade

Krautschupfnudeln mit Salatgarnitur 12,-

Kräutercreme

choucroute "schupfnudeln" | salade

(Vegan)

Feldsalat mit Backhähnle 16,-

Panierte Freiland-Hähnchenbrust | Preiselbeeren | Croutons | Kürbiskerne

mâche marinée | croutons | poitrine de poulet panée | canneberges

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle "Art des Hauses" 10,-

Hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

Spätzle "maison" au fromage fondu | oignon frit

Hausgemachte badische Maultaschen 15,-

Gefüllt mit Bergkäse, Bibeliskäs und Spinat | Frisches Gemüse | Rahmpilze

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

Vegane Gerichte

Pasta in cremiger Trüffelsauce 16,-

Getrocknete Kirschtomaten | Geröstete Pinienkerne

pâtes | sauce crémeuse à la truffe | pignons de pin grillés

Gemüse Burger 14,-

Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Puffer | Zwiebel-Marmelade

Ruccola | Laugen-Brötchen | Pommes Frites | Aioli

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

Schwarzwälder Kräuterschwein

Schweinehof Familie Engler - Buggingen | Metzger Reichenbach - Glottertal

Paniertes Schnitzel 15,-

Pommes Frites oder Kartoffelsalat | Sauce nach Wahl

Escalope panée | frites ou salade de pomme de terre

"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

"Elsass Cordon Bleu" 19,-

Gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken

Preiselbeeren | Kroketten | Frisches Gemüse

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

"Elsäßer Hof Töpfe" 19,-

Schweinefiletmedaillon & Kalbsrückensteak | Pilzrahmsauce | Frisches Gemüse | Hausgemachte Spätzle

steak de veau et filet de porc | Champignons à la crème | Spätzle | Légumes

„WuBiBrä“ 13,-

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 "Kräuter und Zwiebel" (230g) 26,-

Hausgemachte Kräuterbutter | Gebratene Zwiebeln | Röstzwiebeln | Pommes Frites

Romsteak | Beurre de herbs | Frites

"Pfeffersteak" (230g) 26,-

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

Romsteak | Sauce poivre | Spätzle

"Holzfällersteak" (230g) 26,-

Kräuterbutter | Zwiebel-Marmelade | Bauchspeck | Bratkartoffeln

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

"Black Forest Beef - Burger" 16,-

200g Schwarzwälder Rind | Zwiebelmarmelade | Lindenhof Ried-Käse

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

"Hamburger Elsässer Hof" | Confit d'oignons | roquette | fromage | frites | mayonaise 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 Geschmacksversärker (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 mit Bergkäse | Kartoffel-Rösti

Emincé de poulet (Émince Zurichois) | Rösti de pommes de terre

Fisch aus heimischen Gewässern

Forellenzucht Drafen - Schuttertal | Fischfarm Braun - Heitersbach

Schwarzwälder Saibling 20,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling

Frisches Gemüse | Nudeln in Riesling-Sauce | Dijon Senf | Frische Kräuter

Filet d'omble chevalier à la sauce Riesling sur pâte | Legumes

Schwarzwälder Fischteller 22,-

Dreierlei gebratene Filets von Bachsaibling, Schuttertaler Forelle & "Lachsforelle"

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

Vanille - Creme Brûlée 7,-

Beerensauce | Mango-Eis
creme brûlée aux vanille | glace mangu | Sauce aux baies

Warmer Quitten-Crumble 7,-

(Hausgemachtes Quittenkompott mit Streusel überbacken)
Pistazien-Eis | Frischkäseschaum
Compote de coing | crumble | glace pistache | chantilly

Warmes Schokoküchle 7,-

Beerensauce | Vanille-Eis
Petit gâteau au chocolat | Glace vanille | Sauce aux baies
(Auch als Vegane Variante möglich)

Vanipresso 4,-

Eine Kugel Vanille-Eis in Espresso
Glace vanille à l'espresso

Elsäßer Hof - Becher 6,50

Vanille- & Pistazien-Eis | Eingelegte Rum-Früchte
Butter-Streusel | Sahne
Glace vanille et pistache | fruits macérées | chantilly

"Winter-Traum" 6,-

Zimt-Eis | Glühweinbeeren
Butterstreusel | Frischkäse-Schaum
sauce aux baies | glace cannelle | chantilly | crumble

Eis-Sorten nach Wahl: pro Kugel **1,90**

Vanille/Vanille **Schoko**/Chocolat **Pistazie**/Pistache **Zimt**/cannelle

Mango/mangu **Erdbeer**/fraise

(Die Frucht-Eis-Sorten sind Vegan)