

---

# Saisonkarte

Frischer Spargel vom Brunnenhof - Kippenheimweiler

---

## Aperitif

### "Rhabarber-Holunder-Spritz" 6,90

Rosé-Sekt | Rhabarberlimo | Holunderblütensirup

(alkoholfrei 6,50)

### **Spargelcremesuppe mit Räucherforelle 6,50**

Croutons

Velouté d'asperges | truite fumée | croutons

\*\*\*

### **Spargel-Pfannkuchen mit Schwarzwälder Schinken 17,-**

Sauce Hollandaise | Salatgarnitur

crêpe avec asperges blanc | sauce hollandaise | salade | jambon fumée

### **Vegetarisch ohne Schinken 16,-**

### **Weißer Spargel mit paniertem Schnitzel 25,-**

Hausgemachte Sauce Hollandaise | Kratzede oder Petersilienkartoffeln

asperges blanc | sauce hollandaise | escalope de porc | pomme de terre ou crêpe déchirée

### **Vegetarisch ohne Schnitzel 18,-**

## Getränkeempfehlung

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

„Hex vom Dasenstein“

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

**Chardonnay & Weißburgunder** trocken

Weingut Isele, Münchweier

0,25 **8,70** / 0,7 **26,-**

"Bauhöfer" **Maibock**

0,3 **3,50** / 0,5 **4,70**

---

---

# Vorspeisen

---

## "Badner Süpple" 6,50

Rinderbrühe | Hausgemachte Flädle & Markklößchen | Wurzelgemüse

Soupe aux crepes et boulettes de moelle

## Gemischter Salat 6,- (vegan)

Dreierlei Rohkostsalat | Grüner Salat | Croutons

Salade variée

## Schwarzwälder Ziegenkäse & Spanferkel 10,-

(Bio-Ziegenfrischkäse "Monte Ziego" & Gebackener Spanferkelbauch)

Honig-Senf-Sauce | Spargelsalat | Rhabarber-Konfitüre

Praliné porcelet | fromage de chèvre | salade asperges | confiture de rhubarbe

## wahlweise vegetarisch ohne Spanferkel 9,-

---

# Salate

---

## Bunter Salat "Backhähnle" 16,-

Panierte Freiland-Hähnchenbrust | Preiselbeeren

poitrine de poulet panée | canneberges | salade

## Bunter Salat "Spargel" 16,- (vegan)

Gebackener Knusper-Spargel | Rauchpaprika-Aioli

croustillant de asperges | sauce aioli | salade

## Bunter Salat "Forelle & Rösti" 16,-

Hausgebeizte "Lachsforelle" | Kartoffelrösti | Aioli-Dip

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

---

# 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 und Spinat | Frisches Gemüse | Rahmpilze

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

---

# Vegane Gerichte

---

## **Spargelcremesuppe 6,-**

Croutons | Spargel

Velouté d'asperges a la crème végétalien

\*\*\*

## **Gebackener Knusper-Spargel 16,-**

Rauchpaprika-Aioli | Weißes Bohnenpüree | Geschmorte Kirschtomaten

croustillant de asperges | aioli | purée de haricots blancs | tomates rôti

## **Gemüse Burger 14,-**

Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Patty | Zwiebel-Marmelade

Ruccola | Laugen-Bun | Pommes Frites | Aioli

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

\*\*\*

## **Veganes warmes Schokoküchle 7,-**

Beeren in Himbeersauce | Mango-Eis

Petit gâteau au chocolat végétalien | Glace mangu | Sauce aux baies

---

# Schwarzwälder Kräuterschwein

Schweinehof Familie Engler - Buggingen | Metzger Reichenbach - Glottertal

---

## **Paniertes Schnitzel 16,-**

Pommes Frites oder Kartoffelsalat | Sauce nach Wahl

Escalope panée | frites ou salade de pomme de terre

## **Schweinerückensteak (220g) 16,-**

Kräuterbutter | Hausgemachte Spätzle | Sauce nach Wahl

steak de pork | beurre aux herbes | spätzle maison | Sauce de votre choix

## **"Elsass Cordon Bleu" 19,-**

Gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken

Preiselbeeren | Kroketten | Frisches Gemüse | Sauce nach wahl

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

## **Saucen zur Wahl: Rahmsauce , Bratensauce , Pfeffersauce, Pilzrahmsauce**

## **"Hof-Teller" 22,-**

Filet vom Schwarzwälder Kräuterschwein | Rückensteak vom Weidekalb

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 Angus-Rind

Ulrich Reichenbach - Glottertal

---

## "Zwiebelrostbraten" (230g) 28,-

Rumpsteak | Hausgemachte Kräuterbutter | Röstzwiebeln | Bratensauce | Pommes Frites

Romsteak | Beurre de herbs | jus | oignons frit | Frites

## "Pfeffersteak" (230g) 28,-

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

Romsteak | Sauce poivre | Spätzle maison | pommes croquettes

## "Holzfällersteak" (230g) 28,-

Hausgemachte Kräuterbutter | Gebratener Speck | Zwiebelmarmelade | Bratkartoffeln

Romsteak (230g) | Beurre de herbs | Lardons | marmelade de 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 | 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 Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

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

(5) mit Geschmacksverstärker (6) mit Phosphat

---

# Geflügel aus dem Elsass

Geflügelhof Siebert - Ergersheim

---

## **1/2 gebackenes Hähnchen 14,-**

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 - Haiterbach

---

## **Schwarzwälder Saibling 22,-**

Gebratenes Filet vom Bachsaibling

Frisches Gemüse | Nudeln in Riesling-Sauce | Frische Kräuter

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

## **Schwarzwälder Fischteller 23,-**

Dreierlei gebratene Filets von Bachsaibling, Schuttertäler 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

---

## **Crème Brûlée 7,-**

Beeren in Himbeersauce | Himbeer-Eis  
crème brûlée aux vanille | glace framboise | Sauce aux baies

## **Warmes Schokoküchle 7,-**

Beeren in Himbeersauce | Mango-Eis  
Petit gâteau au chocolat | Glace mangu | Sauce aux baies

## **"Erdbeer Traum" 7,-**

Erdbeeren | Streusel | Beerensauce | Pistazieneis  
Weißer Schokoladenschaum  
sauce aux baies | glace yaourt-myrtille | chantilly | crumble

## **Elsässer Hof - Becher 7,-**

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

## **Vanipresso 4,-**

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

## **Hausgemachte Kuchen**

Erdbeer-Vanille-Kuchen , Kappler Cheesecake (Käsekuchen) **4,-**

wahlweise mit: Kugel Eis +1,90 mit Sahne +0,60

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

**Vanille**/Vanille

**Schoko**/Chocolat

**Pistazie**/Pistache

**Joghurt-Heidelbeer**/yaourt-myrtille

**Mango**/mangu **Himbeer**/fromboise

(Die Fruchteis-Sorten sind Vegan)