
Saisonkarte

Spritzige Aperitif

Rhabarber-Holunder-Spritz

Sekt | Rhabarberlimo | Holunderblütensirup

BELSAZAR Rosé

Schwarzwälder Wein Aperitif | Tonic

Ingwer-Spritz

Sekt | Inge-Ingwersirup | Soda

Aperol-Spritz

Sekt | Aperol | Soda

6,90 €

alle Spritz auch alkoholfrei möglich

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Enten-Maultäschle 7,-

Kürbiskern-Öl | Croutons

Velouté de potiron et noix de coco avec | "maultaschen" de canard | croutons

(Ohne Maultaschen Vegan 6,-)

Hauptgang

Sauerbraten vom Jung-Hirsch 24,-

(Jagdrevier Plaine/Bruchetal - Dietmat Geiger - Elsass)

Safran-Birne | Preiselbeeren | Hausgemachte Kartoffelkrapfen & Spätzle

"sauerbraten" rôti de cerf marinée avec vinaigre | pear aux canneberges | pommes dauphinois | spätzle maison

Vorspeisen

"Badner Süpple" 6,50

Rinderbrühe | Hausgemachte Flädle & Markklößchen | Wurzelgemüse

Soupe aux crepes et boulettes de moelle

Gemischter Salat 6,50 (vegan)

Dreierlei Rohkostsalat | Grüner Salat | Croutons

Salade variée

Gebackene Ziegenkäsepraline 12,-

Hausgemachte Feigen-Konfitüre | Rote-Beete-Salat | Kräuter-Sauerrahm-Dressing

crostillant de fromage de chevre | vinaigrette aux herbes | confiture de figues | salade de betterave

Salate

Bunter Salat "Backhähne" 17,-

Panierte Freiland-Hähnchenbrust | Preiselbeeren

poitrine de poulet panée | canneberges | salade

Bunter Salat "Pfifferlinge" 17,- (vegan)

Pfifferlinge in Rahm | Kartoffelrösti

salade | chanterelles à la crème | rösti de pomme de terre

Bunter Salat "Monte Ziego" 17,-

Gebackene Ziegenkäse-Pralinen | Hausgemachte Feigen-Konfitüre

crostillant de fromage de chèvre | confiture de figues | salade

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle "Art des Hauses" 12,-

Hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

Spätzle "maison" au fromage fondu | oignon frit

Hausgemachte badische Maultaschen 16,-

Gefüllt mit Bergkäse und Spinat | Frisches Gemüse | Rahmpilze

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

Vegane Gerichte

Knödel mit Pfifferlingen 16,-

Hausgemachte Serviettenknödel | Frische Pfifferlinge in Rahm | Mariniertes Wildkräutersalat

boulettes de pain aux chanterelles à la crème | salade marinée

Gemüse Burger 15,-

Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Patty | Zwiebel-Marmelade

Ruccola | Laugen-Bun | Pommes Frites | Rauchpaprika-Aioli

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

Veganes warmes Schokoküchle 7,50

Beerensauce | Streusel | Schokoganache | 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) 17,-

Kräuterbutter | Hausgemachte Spätzle | Sauce nach Wahl

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

"Elsass Cordon Bleu" 20,-

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" 23,-

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“ 14,-

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" 17,-

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 15,-

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

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

"Züricher Geschnetzeltes" 17,-

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 23,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling

Frisches Gemüse | Kräuter-Nudeln | Rieslingsauce | Geschmorte Kirschtomaten

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 7,50

Beerensauce | Schokoganache

Streusel | Himbeer-Eis

crème brûlée | glace framboise | Sauce aux baies

Warmes Schokoküchle 7,50

Beerensauce | Schokoganache

Streusel | Mango-Eis

Petit gâteau au chocolat | Glace mangu | Sauce aux baies

"Süßer Traum" 6,50

Beerensauce | Joghurt-Heidelbeereis

Streusel | Weißer Schokoladenschaum

sauce aux baies | glace yaourt-myrtille | chantilly | crumble

Elsässer Hof - Becher 7,-

Vanille- & Pistazieneis | Eingelegte Rum-Früchte

Butter-Streusel | Weißer Schokoladenschaum

Glace vanille et pistache | fruits macérées | chantilly

Vanipresso 4,50

Eine Kugel Vanille-Eis in Espresso

Glace vanille à l'espresso

Hausgemachte Kuchen 4,50

Zwetschken-Streuselkuchen , Cheesecake mit Beerensauce

wahlweise mit: Kugel Eis +2,10 mit Sahne +0,60

Eis-Sorten nach Wahl: pro Kugel **2,10**

Vanille/Vanille

Schoko/Chocolat

Pistazie/Pistache

Joghurt-Heidelbeer/yaourt-myrtille

Mango/mangu **Himbeer**/framboise

(Die Fruchteis-Sorten sind Vegan)