NOTRE RECOMMANDATION POUR VOTRE SOIREE

Menu demi-pension

Nouveau chaque soir – quatre plats de notre cuisine

Chaque jour, notre cuisine compose un nouveau menu – une cuisine allemande traditionnelle aux touches modernes, préparée avec temps et soin et servie en toute tranquillité. Installez-vous et laissez-vous surprendre.

Entrée

Une entrée légère et raffinée **15**

Soupe

Préparée chaque jour **10**

Plat

Généreux et préparé avec soin **34**

Dessert

Une douce fin faite maison **10**

4 PLATS	AVEC UN VERRE DE VIN
59	**9,50**
à la carte 69	Gutedel ou pinot noir en pression · 0,2 l

Le menu du jour est sur votre table – nous prenons volontiers votre commande.

Tous les prix sont en euros, service et TVA compris. Les informations sur les allergènes et additifs figurent dans notre liste séparée – notre équipe vous conseille volontiers.

Carte

L'hospitalité alémanique dans un décor de bois chaleureux

Du bois chaleureux de style alémanique, la lumière des bougies et le parfum de plats fraîchement cuisinés – chez nous, vous êtes comme dans une authentique « Stube » de la Forêt-Noire.

L'art d'unir nature, plaisir et exigence.

Menu Gourmet

Une soirée aux chandelles en cinq plats

Crevettes
Salsa ananas-piment / tomates sautées

Velouté de châtaignes
Pomme / noix grillées

Ravioli au potiron
Beurre de sauge / fromage de montagne / graines de courge

Rumsteck
Sauce au porto / légumes racines rôtis / pommes grenaille

Tartelette aux fruits des bois
Sorbet à la mangue / nougatine aux amandes

5 PLATS	4 PLATS	ACCORD METS-VINS
79	69	+ 39
	sans ravioli au potiron	un verre pour chaque plat

Tous les prix sont en euros, service et TVA compris. Les informations sur les allergènes et additifs figurent dans notre liste séparée – notre équipe vous conseille volontiers.

Pour commencer

Velouté de châtaignes V
Onctueux et parfumé, dés de pomme et noix grillées **12**

Velouté de potiron VG
Potiron, coco, huile et graines de courge grillées **10**

Petite salade V
Mâche, crudités, croûtons au thym, graines de tournesol **9**

Crevettes
Salsa ananas-piment, tomates sautées – aussi dans le Menu Gourmet **23**

Plats principaux

NOTRE MENU « STUBE » · TROIS PLATS A SAVOURER **42**

Velouté de châtaignes
Ravioli au potiron
Tartelette aux fruits des bois
Végétarien, sincère et réconfortant

Ravioli au potiron V Suggestion du chef
Sautés au beurre de sauge, fromage de montagne et graines de courge **20**
Accord conseillé : Chardonnay Grand Reserve, Zähringer · 0,2 l 17,50

Rumsteck maturé
Sauce au porto, légumes racines rôtis et pommes grenaille **45**
Accord conseillé : notre Édition A , pinot noir, non filtré · 0,2 l 14

Escalope panée de porc fermier
Salade de pommes de terre à l'autrichienne et airelles sauvages **29**
Accord conseillé : bière Rothaus Tannenzäpfle · 0,33 l 4,50

Filets de truite de la Forêt-Noire
Tomates sautées et linguine à la crème aux herbes **34**
Accord conseillé : pinot gris, Schätzle, Kaiserstuhl · 0,2 l 14

Grande salade d'hiver V
Mâche, betterave, carotte et noix – lardons sur demande **17**

Curry de lentilles au potiron VG
Épices douces, légumes racines, coco et riz basmati **21**

Envie de quatre plats ? Notre menu demi-pension à 59 vous attend sur la table.

V végétarien · VG végan

Tous les prix sont en euros, service et TVA compris. Les informations sur les allergènes et additifs figurent dans notre liste séparée – notre équipe vous conseille volontiers.

Douce fin

Tous nos desserts sont faits maison

NOTRE CLASSIQUE MAISON

Tartelette aux fruits des bois
Sorbet à la mangue et nougatine aux amandes **14**

Strudel aux pommes tiède
Comme chez grand-mère, glace vanille et crème fouettée **11**

Framboises chaudes
Sur glace vanille onctueuse, crème fouettée **10**

Moelleux au chocolat coulant
Cœur coulant, glace vanille et crème fouettée **14**

Affogato
Glace vanille nappée d'un ristretto chaud **7**

Affogato au Baileys
Glace vanille et ristretto, relevés d'un trait de Baileys **9**

Glaces

Boule vanille, chocolat, cannelle ou citron **3**

Crème caramel, coulis de framboise ou sauce chocolat, nougatine, chantilly **chacun 1,50**

Pour finir

Cuvée Beerenauslese (vin liquoreux), K. H. Johner, Kaiserstuhl · 0,1 l **17,50**

Vieille eau-de-vie de prune, Scheibel · 2 cl **9,90**

Espresso **3,70** · Cappuccino **4,90**

Tous les prix sont en euros, service et TVA compris. Les informations sur les allergènes et additifs figurent dans notre liste séparée – notre équipe vous conseille volontiers.