

*Quand les jours raccourcissent et que le froid s'installe,
commence la saison des plaisirs réconfortants.*

*Nos apéritifs d'hiver allient fraîcheur subtile et épices hivernales –
le prélude idéal à des instants de pur plaisir.*

Nos suggestions d'apéritifs

Apple Spritz

Amaretto, jus de pomme, soda, vin mousseux Gutedel Brut

0,2 l 10,50 €

Herbal Spritz

Infusion d'herbes, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, vin mousseux Gutedel Brut

0,2 l 10,50 €

Aperol Spritz

Aperol, eau minérale, vin mousseux Gutedel Brut

0,2 l 10,50 €

Johnnie Ginger

Whisky, ginger ale, gingembre frais

0,2 l 10,50 €

Penicillin

Whisky, jus de citron, miel, gingembre

0,1 l 10,50 €

Negroni

Gin, vermouth rouge, Campari

9 cl 11,90 €

Notre menu gourmand

Crevettes

Salsa ananas-piment / tomates sautées

23,00 €

Velouté mousseux de potiron

Graines de courge grillées / huile de pépins de courge

12,00 €

Filet de truite de la Forêt-Noire

Bouillon à l'orange / purée de pois

22,00 €

Steak de veau

Purée de pommes de terre / légumes racines rôtis / sauce au vin de Porto / sésame

45,00 €

Tartelette au nougat

Pistache / cheveux d'ange

14,00 €

Menu gourmet 5 services

79,00 €

Nous vous recommandons notre parcours œnologique

pour 39,00 € par personne

pour accompagner le menu.

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Entrées et Soupes

Petite salade verte marinée et crudités

Croûtons au thym / radis
Graines de tournesol grillées
€ 9,00



Soupe de pommes de terre

Huile de persil / Croutons
€ 9,00



Plats principaux végétariens et véganes

Tranches de quenelles de pain

Champignons à la crème / Oignons frits
Crackers au fromage de montagne
€ 21,00



Spätzle de la Forêt-Noire au fromage

Fromage de montagne / Salade de feuilles marinées
€ 19,00



Curry de pois chiches

Chou-fleur / riz jasmin / oignons rouges / pois mange-tout
€ 26,00



Plats principaux avec viande ou poisson

Grande salade verte marinée et crudités

Croûtons au thym / radis
Graines de tournesol grillées / lardons
(également disponible en version végétarienne)
€ 16,00

Maultaschen (raviolis swubiens)

Salade de feuilles marinées / Fondue d'oignons / Croutons
€ 24,00

Saucisse paysanne

Purée de pommes de terre / choucroute douce / sauce pour rôti
€ 24,00

Escalope de porc du Bade

Pommes frites / Salade de feuilles marinées
€ 29,00

Filets de truite de la Forêt-Noire

Linguine à la crème d'herbes / pois mange-tout
€ 34,00

Steak de rumsteck mûré

Purée de pommes de terre / légumes racines rôtis / sésame / sauce au vin de Porto
€ 45,00

Rôti de bœuf aux oignons

Oignons frits / Spätzle / sauce au Pinot Noir
45,00 €

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Desserts

Petit gâteau au chocolat fondant avec cœur coulant
 glace à la vanille crémeuse / crème fouettée
14,00 €

Strudel aux pommes
 Glace à la vanille onctueuse / crème chantilly
€ 9,90

Café glacé
 Café / glace à la vanille / chantilly
€ 8,90

Café glacé
 Chocolat froid / glace à la vanille / chantilly
€ 8,90

Affogato
 Ristretto / glace à la vanille
€ 6,90

Baileys Affogato
 Ristretto / glace à la vanille
€ 7,90

Glace

Boule simple au choix
 Vanille, Chocolat, Fraise, Citron **€2,90**

En garniture

Crème caramel	€1,40
Sauce framboise	€1,40
Sauce chocolat	€1,40
Praliné	€1,40

Liqueur d'œuf	€2,10
Smarties	€2,10

Apéritif pétillant

Glas Winzersekt Gutedel Brut Sekt, Domaine Noll, Markgräflerland	0,1l € 9,50
Kir Royal Creme de Cassis, Gutedel Brut Sekt	0,1l € 11,90
Apfel Spritz Amaretto, jus de pomme, soda, Gutedel Brut Sekt	0,2l € 10,50
Kräuter Spritz Tisane, sirop de sucre de canne, jus de citron vert ³ , Gutedel Brut Sekt	0,2l € 10,50
Pink Gin Spritz Gin, limonade au citron, grenadine, Gutedel Brut Sekt	0,2l € 10,50
Sweet Pink Gin, Bitter Lemon, jus de lime, grenadine	0,2l € 10,50
Passion Fizz Vinaigre de fruit de la passion, Gutedel Brut Sekt	0,1l € 10,50
Forrest Cup Jus de cassis, fruits des bois, Gutedel Brut Sekt	0,2l € 10,50

Boissons sans alcool

Virgin Pink Bitter Lemon, jus de lime, grenadine	0,2l € 9,50
Eistee "Viola" Thé noir, jus d'orange, jus de lime, sirop de sucre de canne	0,2l € 7,00
Eistee "David" Thé vert, jus d'orange, jus de lime, sirop de mangue	0,2l € 7,00

Apéritif

Negroni Gin, vermouth rouge, Campari	9cl € 11,90
Martini Rouge ou blanc	5cl € 7,90
Campari Avec soda ou jus d'orange	5cl € 9,50
Martini Cocktail Gin, Martini Bianco, olives	0,2l € 8,30
Aperol Sour Aperol, jus de citron, jus d'orange, sirop de sucre de canne	0,2l € 10,50
Johnnie Ginger Whisky, Ginger Ale, gingembre	0,2l € 10,50
Penicillin Whisky, jus de citron, miel, gingembre	0,2l € 10,50
Eistee "Diego" Thé Rooibos, Aperol, jus de lime, soda	0,2l € 9,00
Pernod / Ricard	5cl € 10,90

Gin Tonic

DerKaltbrenner Tripple Pepper ou poivre rouge ou romarin Thomas Henry Tonic Water 43,5% Vol. Titisee-Neustadt / Forêt-Noire	4cl € 15,50
Bombay Sapphire / Thomas Henry Tonic Water 47% Vol. Londres	4cl € 9,50
Hendricks / Thomas Henry Tonic Water 44% Vol. Écosse	4cl € 12,50
Illusionist / Thomas Henry Tonic Water 45% Vol. Bavière / Allemagne	4cl € 17,50

Bières

Fürstenberg Pils	0,2l € 3,90
Au fût	0,4l € 5,50
4,8% Vol.	
Donaueschingen	
Fürstenberg Radler	0,20l € 3,90
Vom Fass	0,40l € 5,50
Doux ou acide	
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l € 4,50
En bouteille	
5,1% Vol.	
Rothaus	
Fürstenberg Hefeweizen clair	0,50l € 5,90
Au fût	
5,4% Vol.	
Donaueschingen	
Fürstenberg Hefeweizen, foncé ou cristal	0,50l € 5,90
En bouteille	
5,4% Vol.	
Donaueschingen	
Erdinger Hefeweizen sans alcool	0,50l € 5,90
En bouteille	
Erding / Bayern	
Fürstenberg Pils sans alcool	0,33l € 4,50
En bouteille	
0,0% Vol.	
Donaueschingen	

Boissons fraîches

Eau minérale Classique, pétillante ou plate	0,25l € 3,90 0,50l € 5,50
Cola	0,25l € 4,50 0,50l € 6,50
Limonade à l'orange	0,25l € 4,50 0,5l € 6,50
Spezi	0,25l € 4,50 0,5l € 6,50
Limonade au citron	0,25l € 4,50 0,5l € 6,50
Coca-Cola En bouteille	0,2 l € 4,90
Coca-Cola Zero En bouteille	0,2 l € 4,90
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l € 4,90
Jus de fruits Pomme, orange, cassis, multivitamines ou maracuja	0,25l € 4,50 0,5l € 6,50
Jus de fruits pétillants Pomme, orange, cassis, multivitamines ou maracuja	0,25l € 4,50 0,5l € 6,50

Boissons chaudes

Tasse de café Aussi possible décaféiné	€ 4,40
Tasse de café	€ 4,60
Espresso ou Ristretto	€ 3,70
Espresso Macchiato Espresso avec mousse de lait	€ 3,90
Cappuccino Espresso avec lait moussé	€ 4,90
Café au lait Tasse de café avec lait moussé	€ 4,90
Latte Macchiato Espresso avec lait chaud et mousse	€ 4,90
Chocochino Chocolat chaud avec espresso	€ 4,90

Thés Bioteaque

Une tasse de thé de votre choix

€ 6,90

schwarza Beni

Thé noir BIO | Earl Grey

Naturel, goût rafraîchissant – stimulant

schwarza Seppi

Thé noir BIO | Darjeeling

Léger, pétillant, équilibré – légèrement stimulant

schwarza Franzi

Thé noir BIO | Assam

Fort, malté – légèrement stimulant

flotte Lotte

Thé vert BIO | Goût mangue-bergamote

Goût fruité amer – stimulant

Königin Maria Theresia

Thé vert BIO | Thé de brume “Wu Lu Mountain”

Frais, fort, vivifiant

duftige Iris

Thé blanc BIO | Goût abricot-jasmin

Goût fruité amer – revitalisant, stimulant

g'schammige Camilla

Tisane BIO | Fleurs de camomille

Classique, naturel – relaxant

nette Nani

Tisane BIO | Fleurs de camomille

Goût mentholé frais – très rafraîchissant

DETOQ | himmlische Helena

Mélange d'herbes BIO avec graines de chardon-Marie

Goût mentholé frais

scheene Leni

Tisane de fruits BIO | Goût fruits des bois-framboise

Goût fruité et baies – agréable

freindliche Vicky

Tisane de fruits BIO | Goût kaki-pêche

Goût doux et fruité – très rafraîchissant

gwiefte Wally

Thé Rooibos BIO | Cranberry-gingembre

Goût doux et fruité – apaisant

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kirschwasser / Alde Gott / Ortenau	€ 7,50
Williams Birne / Alde Gott / Ortenau	€ 7,50
Himbeergeist / Alde Gott / Ortenau	€ 7,50
Williams Birne / Exklusiv / Scheibel	€ 9,90
Alpenkräuterbrand / Marder / Markgräflerland	€ 7,90
Moorbirne / Scheibel / Ortenau	€ 9,90
Altes Pflümli / Scheibel / Ortenau	€ 9,90
Löhrpflaumen „Barrique“ / Etter / Schweiz	€ 12,00

Liqueur 4cl

Cointreau	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Licor 43	€ 4,90
Liqueur d'œuf	€ 4,90

Grappa 2cl

Grappa Madeira / Sibona / Piemont	€ 9,90
Grappa Porto / Sibona / Piemont	€ 9,90
Grappa Whiskey / Sibona / Piemont	€ 9,90
Grappa Riserva / Nonino / Friaul	€ 15,90

Sherry 5cl

Pedro Ximinez-Don Zoilo / W&H / Jerez	€ 8,80
--	---------------

Vin de Porto 5cl

Porto blanc / Sandemann	€ 8,90
--------------------------------	---------------

Amer 2cl

Fernet Branca € 5,80

Ramazzotti € 5,80

Calvados 4cl

Dauphin fine Calvados / Normandie € 8,90

Vodka 4cl

Belvedere / Pologne € 9,50

Whisky 4cl

Oban Single Malt / Écosse / 14 ans € 10,90

Cragganmore / West Highland / 12 ans € 10,90

Rhum 4cl

Ron Zacapa 23 Solera / Guatemala € 15,90

Bacardi Rare Gold Rum / Vieilli 8 ans € 8,90

Pott Übersee Rum € 5,90