

GENUSS. ÜBER. FLUSS.

Herzlich Willkommen im Augustins

Eine Stadtmauer aus dem 14. Jahrhundert, schöne Aussichten auf den Rhein und die Vogesen, das historische St. Stephansmünster und ein Ort, an dem Sie sich zurücklehnen und kulinarisch verwöhnen lassen können. Wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Augustins.

Entdecken Sie mit uns das Beste, was die Region rund um den Kaiserstuhl und im Elsass im Frühling, Sommer, Herbst und Winter zu bieten hat. Für Sie erfinden wir unsere Speisekarte immer wieder neu – stets mit frischen und saisonalen Produkten.

Dabei legen wir sehr großen Wert auf regionale Produkte. Seit Frühjahr 2018 betreiben wir einen eigenen Gemüseanbau im 6 km entfernten Ihringen am wunderschönen Kaiserstuhl. Hier bauen wir eine Vielzahl von rein biologisch angebauten Gemüsesorten an, die direkt in unsere Hotelküche geliefert und dort frisch in genussvolle Gerichte verwandelt werden.

Hinzu kommen weitere Produkte von heimischen Lieferanten. Eine artgerechte Tierhaltung und hervorragende Qualität sind für uns selbstverständlich.

Auch unsere Kuchen und Torten werden frisch aus der Region zu uns geliefert. Die Bäckerei und Konditorei Barleon in Bötzingen stellt diese nach handwerklicher Tradition selbst her.

Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, geben Sie uns bitte Bescheid. Gerne reichen wir Ihnen unseren Ordner mit Auskunft über alle enthaltenen Allergene.

Sie planen eine Feier? Egal ob Geburtstag, Taufe oder Hochzeit... Vereinsausflug, Tagung oder Betriebsfeier... Sehr gerne richten wir Ihr persönliches Fest aus, so dass Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird.

Waren Sie zufrieden und haben Sie sich wohlgefühlt oder gab es einen Grund zur Beschwerde? Dann wenden Sie sich bitte an uns, denn nur durch Ihr Feedback können wir uns stetig verbessern. Wir kochen für Sie und Ihre Anmerkungen sind immer herzlich willkommen und geradezu gewünscht.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in unserem Augustins

und einen guten Appetit!

Ihr Team des Restaurants Augustins

PLAISIR. AU-DELÀ DU FLEUVE.

Bienvenue à l'Augustins

Des remparts datant du 14ème siècle, une vue incomparable sur le Rhin et les Vosges, l'église historique Stephansmünster et un endroit pour vous laisser aller et savourer des délices culinaires. Bienvenue au restaurant Augustins !

Suivez-nous et découvrez le meilleur de ce que la région entourant le Kaiserstuhl et l'Alsace a à offrir au cours des quatre saisons. Nous réinventons sans arrêt notre menu pour vous et le parons de produits frais et de saison, tout en mettant l'accent sur les produits régionaux. Nous entretenons depuis le printemps 2018 une culture légumière située à Ihringen, commune de la région du Kaiserstuhl située à 6 km du restaurant. Nous cultivons de nombreuses variétés de légumes purement biologiques et les faisons directement livrer dans notre cuisine hôtelière avant de les transformer en plats savoureux.

S'ajoutent à cela des produits issus de fournisseurs locaux. Un élevage adéquat et une qualité supérieure sont des critères d'évidence pour nous.

Nos gâteaux et tartes sont eux aussi fraîchement livrés de la région. La boulangerie et pâtisserie Barleon de Bötzingen les confectionne à la main depuis des générations.

Vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies ? Dites-le-nous. Nous vous ferons parvenir notre catalogue indiquant tous les allergènes présents dans nos plats.

Vous préparez une fête ? Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un baptême ou d'un mariage... D'une excursion de société, d'une réunion ou d'une fête d'entreprise... Nous prenons l'ensemble de votre fête en charge et vous garantissons un événement inoubliable.

Quel a été votre ressenti ? Êtes-vous reparti satisfait ou quelque chose vous a-t-il dérangé ? N'hésitez pas à nous contacter ! Car vos retours sont pour nous le seul moyen de progresser. Nous cuisinons pour vous et apprécions et même souhaitons que vous nous fassiez part de vos remarques.

Prenez du bon temps à l'Augustins
et bon appétit !

Votre équipe du restaurant Augustins

**Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen konsultieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Ein entsprechende Aufzeichnung liegt jederzeit vor.**

Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez consulter notre personnel.

Un enregistrement correspondant est disponible à tout moment.

Alle Preise sind in EURO(€) inkl. Mehrwertsteuer angegeben.

VORSPEISEN

ENTREES

**Kleiner jahreszeitlicher Blattsalat mit knusprigen Croûtons, Balsamico-Vinaigrette,
Rohkostsalaten und gerösteten Kernen (vegan)**

Petite salade verte de saison avec des croûtons, de la vinaigrette au vinaigre balsamique,
crudités et des noyaux grillés (végétalien)
8,90 €

**Tomate mit Büffel-Mozzarella mit
hausgemachtem Pesto, Aceto Balsamico und Foccacia (vegetarisch)**

Tomate et mozzarella de bufflonne avec
pesto maison, vinaigre balsamique à l'aceto et focaccia (végétarien)
15,90 €

Rindercarpaccio mit Olivenöl und Parmesanspäne

Carpaccio de bœuf avec de l'huile d'olive et des copeaux de parmesan
16,90 €

Vitello Tonato mit Kirschtomaten und Kapern

Vitello Tonato avec des tomates cerises et des câpres
16,90 €

SUPPEN

SOUPES

**Elsässer Zwiebelsuppe
mit einer Käse überbackenen Baguettescheibe**

Soupe à l'oignon alsacienne
avec une tranche de baguette gratinée au fromage
8,90 €

Bärlauchcremesüppchen mit Croûtons

Soupe à la crème d'ail des ours avec croûtons
8,90 €

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Gegrilltes Zanderfilet mit Artischockenragout, Gnocchi und Zitronen-Butter Schaum

Filet de sandre grillé avec ragoût d'artichauts, riz basmati
et mousse au beurre de citron

27,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf grünem Spargel-Risotto mit Weißwein-Schaum

Filet de saumon grillé sur risotto aux asperges vertes et mousse au vin blanc

28,90 €

Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Pommes, Kräuterbutter und Blattsalat

Rumsteck de bœuf de pâturage allemand avec frites, du beurre aux herbes et de la salade verte

33,90 €

Putensteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffelecken

Steak de dinde avec du beurre aux herbes, des légumes grillés et des potatoes

25,90 €

21,90 € kleine Portion

Cordon-Bleu vom Landschwein

mit Münsterkäse, Schwarzwälder Schinken, Pommes und Preiselbeeren

Cordon-bleu de porc de campagne

avec du munster, du jambon de la Forêt-Noire, des frites et des airelles rouges

28,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes, Preiselbeeren und Blattsalat

Escalope de veau viennoise avec des frites, des airelles rouges et de la salade verte

30,90 €

24,90 € kleine Portion ohne Blattsalat

Gegrillter Lammrücken mit Jus, grünen Bohnen und Polentaschnitte

Steak de dinde avec du beurre aux herbes, des légumes grillés et des potatoes

33,90 €

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

**Vegane Paella
mit Langkornreis, Paprika, Auberginen, Zwiebeln,
verfeinert mit Kurkuma und marinierten Zucchinischeiben**

Paella végétalienne

avec du riz long grain, des poivrons, des aubergines, des oignons,
affinée avec du curcuma et des tranches de courgettes marinées

21,90 €

**In der Gusspfanne servierter
Kartoffelrösti mit glasierten Apfel und gebratenem Ziegenkäse,
Honig und Feigen (vegetarisch)**

Servi dans une poêle en fonte

Rösti de pommes de terre avec une pomme glacée et du fromage de chèvre frais rôti,
Miel et figues (végétarien)

20,90 €

Großer Jahreszeitlicher Blattsalat mit Kräuteröl, argentinischen Rotgarnelenschwänzen
Grande salade verte de saison avec huile aux herbes, queues de crevettes rouges argentines
21,90 €

Mediterrane Tagliatelle geschwenkt in Oliventapenade mit Grillgemüse

Tagliatelles méditerranéennes sautées dans une tapenade d'olives avec des légumes grillés
21,90 €

DESSERT

Hausgemachte Crème Brûlée mit Waldfrucht Sorbet
Crème brûlée faite maison avec sorbet aux fruits des bois
10,90 €

Kaiserschmarrn mit Zimt-Kirschkomptt und Vanillesauce und Eiscreme
Kaiserschmarrn avec compote de cerises à la cannelle et vanille et crème glacée
12,90 €

Sorbetvariation nach Angebot
(3 Kugeln) mit Früchten
Variation de sorbet selon l'offre
(3 boules) avec des fruits frais
11,90

Marinierte Erdbeeren mit Minze, Vanilleeis und Baiser
Fraises marinées à la menthe, glace à la vanille et meringuée
10,90 €

Schokoladenküchlein
mit eingemachten Beeren und Himbeersorbet
Soufflé au chocolat avec des fruits rouges marinés et du sorbet à la framboise
9,90 €