

## ABENDKARTE/DÎNER

18:00 - 23:00 UHR/KÜCHE BIS 21:30 UHR

### VORSPEISEN/ENTREES

**Kleiner gemischter Salat der Saison  
mit karamellisierten Kernen (vegetarisch)**

Petite salade mêlée de la saison avec des graines  
caramélisées (végétariens)  
**6,90**

**Tomate mit Büffelmozzarella  
Rucola, Pesto und Balsamico (vegetarisch)**

Tomate avec mozzarella au lait de bufflonne, roquettes,  
pesto et vinaigre balsamique (végétariens)  
**12,90**

**Rinderkraftbrühe  
mit Nudeln und Gemüse**

Consommé de bœuf aux vermicelles et juliennes de  
légumes  
**6,90**

**Spargelcremesuppe**

Velouté d'asperges  
**7,90**

**Vitello Tonnato**  
**13,90**

**Rindercarpaccio  
mit Rucola und Parmesan**

Carpaccio de bœuf avec roquettes et parmesan  
**13,90**

**Carpaccio von der Roten Beete  
mit Salatbouquet (vegan)**

Carpaccio de betteraves rouges  
avec salade (végan)  
**8,90**

**Spargelsalat  
mit Eiervinaigrette und Garnelenspieß**

Salade d'asperges avec vinaigrette  
et une brochette de crevettes  
**16,90€**

### HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPAUX

**Cordon-Bleu vom Landschwein  
mit Münsterkäse, Schwarzwälder Schinken, Pommes und  
Preiselbeeren**

Cordon bleu de porc farci au munster et au jambon de  
Forêt-Noire avec frites et airelles  
**22,90**

**Putensteak  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kroketten**

Steak de dinde avec beurre maître d'hôtel, légumes grillés  
et croquettes  
**19,90**

**Deutsches Rumpsteak von der Färsen  
mit Kräuterbutter, gegrillten Zwiebeln und Pommes**

Romsteak avec beurre maître d'hôtel, oignons grillés et  
frites  
**29,90**

**Deutsches Rib-Eye-Steak von der Färsen  
mit karamellisierten Rotweinschalotten und  
Rosmarinkartoffeln**

Entrecôte avec échalotes au vin rouge caramélisées et  
pommes de terre au romarin  
**29,90**

**Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes und Preiselbeeren**

Escalope de veau panée à la mode viennoise avec frites et  
airelles  
**22,90**

**Portion Kaiserstühler Stangenspargel mit Sauce  
Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln**

Asperges avec sauce hollandaise,  
Kratzete ou pommes de terre  
**21,90**

**wahlweise mit  
aux choix avec**

**rohem und gekochten Schinken + 5,00**

Jambon cru et cuit

**Kalbsrückensteak + 15,00**

Steak de veau

**Schweinefiletmedaillons + 9,00**

Médaillons de filet de porc

**gegrilltem Lachsfilet + 10,00**

Filet de saumon grillé

## HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPAUX

## DESSERT

**Thunfischsteak in Honig-Pfeffer-Kruste,  
englisch gebraten, mit Mangoldgemüse, Kräuterkartoffel  
und Sauce Choron**

Steak de Thon en croûte de miel et poivre  
avec blettes, pomme de terre aux herbes et sauce choron  
**27,90**

**Risotto**

**mit Spargel, Frühlingszwiebeln und Garnelenspieß**

Risotto avec asperges, oignons de printemps et une  
brochette de crevettes  
**22,90**

**Chili Vegetale**

**mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und  
Sojabohnen, dazu Basmatireis (vegan)**

Chili Vegetale  
aux graines de tournesol, poivron, haricots rouges Kidney,  
et graines de soja, avec riz basmati (végan)  
**17,90**

**Fetakäse im Sesammantel**

**auf Panko-Aubergine mit Mandel-Brokkoli und  
Tomatensauce (vegetarisch)**

Fromage feta enrobé de sésame avec aubergine au  
panko, brocoli aux amandes et sauce tomate (végétarien)  
**17,90**

**Curry von der Aubergine mit Tomaten, Kichererbsen und  
Rosinen, dazu Couscous (vegan)**

Curry d'aubergines aux tomates, pois chiches et raisins  
secs, avec couscous (végan)  
**18,90**

**Gratinierte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem  
Salat (vegetarisch)**

Spaetzles gratinées au fromage avec oignons frits et une  
petite salade (végétarien)  
**17,90**

**Hausgemachte Crème Brûlée mit Vanille-Eis**

Crème brûlée fait maison avec crème glacée à la vanille  
**8,90**

**Sorbetvariation (vegan)**

Ronde de sorbets fait maison (végan)  
**9,90**

**Apfelcrumble**

**mit Erdbeereis**

Crumble aux pomme  
avec glace à la fraise  
**8,90**

**Tiramisu**

**8,90**

**Schokoladensoufflé**

**mit eingemachten Beeren und Himbeereis**

Soufflé au chocolat avec fruits rouges marinées et sorbet  
à la framboise  
**8,90**

**Vanillecreme mit Brombeerragout  
und Zartbitter-Schokoladen-Eis (vegan)**

Crème vanille  
avec ragout de mûre et glace au chocolat noir (végan)  
**9,90**

**KLEINE NACHMITTAGSKARTE/  
PETITE CARTE APRÈS-MIDI**

**14 :00 – 17 :00 UHR**

**Kleiner gemischter Salat der Saison  
mit karamellisierten Kernen (vegetarisch)**  
Petite salade mêlée de la saison avec des graines  
caramélisées (végétariens)  
**5,90**

**Spargelsalat  
mit Eiervinagrette und Garnelenspieß**  
Salade d'asperges avec vinaigrette  
et une brochette de crevettes  
**16,90€**

**Spargelcremesuppe**  
Velouté d'asperges  
**7,90**

**Elsässer Wurstsalat  
mit Brägele**  
Salade vigneronne alsacienne  
avec pomme de terre sautées  
**13,90**

**Badischer Wurstsalat  
mit Brägele**  
Salade vigneronne alsacienne (sans fromage)  
avec pomme de terre sautées  
**12,90**

**Curry von der Aubergine mit Tomaten, Kichererbsen und  
Rosinen, dazu Couscous (vegan)**  
Curry d'aubergines aux tomates, pois chiches et raisins  
secs, avec couscous (végan)  
**18,90**

**FLAMMKUCHEN/TARTES FLAMBEES**

**Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln**  
Tarte flambée avec lardons et oignons  
**10,90**

**Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse**  
Tarte flambée avec lardons, oignons et fromage  
**11,90**

**Flammkuchen mit Spargel, Sauce Hollandaise und  
Schwarzwälder Schinken**  
Tarte flambée avec asperges, sauce hollandaise et  
jambon de Forêt-Noire  
**14,90**

**Flammkuchen mit Zucchini, Oliven, getrockneten  
Tomaten und Ziegenkäse (vegetarisch)**  
Tarte flambée avec courgette, olives, tomate séchées et  
fromage de chèvre (végétariens)  
**12,90**

**EIS UND KUCHEN**

**12:00 – 17:00 UHR**

**Eissorten, je Kugel 2,10€**

**Vanille**

**Schokolade**

**Joghurt**

**Himbeersorbet**

**Erdbeersorbet**

**Zitronenmelisse-Sorbet**

**Aprikosensorbet**

**Kokos-Maracuja  
Vegan**

**Zartbitterschokolade  
Vegan**

**Stück Kuchen  
2,50**

**Sahne  
0,50 €**

**Gemischtes Eis  
(3 Kugeln nach Wahl)  
6,30 €**

**Gemischtes Eis mit Sahne  
(3 Kugeln nach Wahl)  
6,80 €**

**Eisschokolade / Eiskaffee  
6,90 €**