

FRÜHLINGSHIGHLIGHT

POINT CULMINANT DU PRINTEMPS

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und Kracherle

Velouté de asperge aux pistou ail sauvage avec croûtons

8,90

Spargelsalat mit kleiner gebratener Jakobsmuschel und Wildkräutern

Salade de asperge avec coquille saint-Jacques et herbes sauvage

16,90

Markgräfler Stangenspargel

mit Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln

Turions d'asperges avec sauce hollandaise ou fondu de beurre avec pommes de terre à l'eau

250g 19,50

400g 24,90

Dazu:

de plus :

Schwarzwälder- und Kochschinkenteller

Schwarzwälder aux jambon cuit

6,90

Gebrautes Forellenfilet

filet de truite

10,50

220g Deutsches Kalbrückensteak

220g viande de veaut

17,90

Erdbeersalat auf Mascarpone-Vanillecreme

dazu Zitronenverbeneis und Meringue

Salade de la fraise sur crème mascarpone-vanille

avec glace de verveine citronnelle et meringué

12,90

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 wohlfühlt 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

ENTRÉES

Vitello Tonnato

rosa gebratene Kalbstafelspitzscheiben mit Thunfischcreme und frittierte Kapern

Vitello Tonnato

tranches de pointe de veau rôties au rose, crème de thon et câpres frites

14,90

Lachs Reibekuchen, Räucherlachsröschen mit Kartoffelrösti und Kräutercreme

Râpe de saumon, rosettes de saumon fumé
avec rösti de pommes de terre et crème aux herbes

16,90

Rote Beete Salat mit Wildkräutern und Haselnussdressing (vegan)

Salade de betteraves aux herbes sauvages
et vinaigrette aux noisettes (vegan)

12,90

Burrata auf Tomatensalat mit Basilikum und Knoblauch-Focacciachip (vegetarisch)

Burrata sur salade de tomates
avec basilic et focacciachip à l'ail (végétarien)

14,90

Bunter Salatteller mit Blatt-, und Rohkostsalaten

Assiette de salades variées
avec salades de feuilles et de crudités

7,90

wahlweise mit / aux choix avec

mit geräucherter Entenbrust oder Garnelenspieß

avec du magret de canard fumé ou une brochette de crevettes

+ 8,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Bouillon de force de bœuf
avec des galettes d'herbes

7,90

Kokos-Gurkenkaltschale mit Schwarzbrot-Pangritata und Minze (vegan)

Coupe froide au concombre et à la noix de coco
avec pangritata de pain noir et menthe (vegan)

8,90

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Cordon-Bleu vom Landschwein
mit Münsterkäse, Schwarzwälder Schinken, Pommes und Preiselbeeren
Cordon-bleu de porc de campagne
avec munster, jambon de la Forêt-Noire, frites et airelles rouges
26,90

Original Wiener Kalbsschnitzel serviert
mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes
Escalope de veau viennoise originale servie
avec citron, airelles et frites
27,90

Chili Vegetale
auf Basmatireis, dazu Tortillachips und Limette (vegan)
Chili Vegetale
sur riz basmati, accompagné de chips de tortilla et de citron vert (végan)
19,50

250g Rinderrückensteak „Block House Selection“ serviert
mit Brasserie Pommes und Pfefferrahmsoße
250g de steak de bœuf "Block House Selection" servi
avec frites brasserie et sauce à la crème au poivre
33,90

Pulled Pork Burger, 40 Stunden BBQ Pulled Pork
mit Rotkohlslaw Gewürzgurke und Sriracha-mayonnaise auf ein Brioche Brötchen, serviert mit
Brasserie Pommes
Pulled Pork Burger, 40 heures de BBQ Pulled Pork
avec salade de chou rouge, cornichons et mayonnaise Sriracha sur un petit pain brioché, servi
avec des frites de brasserie.
19,90

Gesottener Kalbstafelspitz
auf Meerrettichsoße, dazu Bouillongemüse und Preiselbeeren
Escalope de veau bouillie
sur sauce au raifort, accompagné de légumes au bouillon et d'airelles rouges
25,90

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

**Maispouardenbrust „Supreme“ auf Paprikacreme
mit gegrillter Zucchini und Polenta**

Poitrine de poularde de maïs "Suprême" sur crème de poivrons
avec courgettes grillées et polenta

24,90

Forellenfilet "Amandin"

mit Mandelkruste, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

Filet de truite "Amandin

en croûte d'amandes, accompagnée de pommes de terre vapeur et de feuilles d'épinards

29,50

Grünes Fischcurry mit Frühlingsgemüse und Basmatireis

Curry de poisson vert avec légumes de printemps et riz basmati

24,90

Trüffeltagliatelle mit einer leichten Rahmsoße (vegetarisch)

Tagliatelles aux truffes avec une sauce légère à la crème (végétarien)

23,90

Miso Aubergine „Steak“

auf eigener Bratensoße, dazu schwarzer Reis und wildem Brokkoli (vegan)

Steak d'aubergine au miso

sur sa propre sauce de rôti, accompagné de riz noir et de brocoli sauvage (végan)

23,50

DESSERT

Schokomarquise mit Himbeer-Rhabarberkompott

Marquise au chocolat et compote de rhubarbe à la framboise
12,90

Marinierte Erdbeeren auf Mascarpone-Vanillecreme mit Butterkeksstaub und Minze

Fraises marinées sur crème vanille mascarpone
avec de la poussière de biscuit au beurre et de la menthe
9,90

Kokos-Chiacreme (vegan)

mit Mangosalat und -sorbet

Crème de chia à la noix de coco (vegan)
avec salade et sorbet à la mangue
10,90

Gebackene Apfelringe im Bierteigmantel

mit Zimtucker dazu Vanilleeis

Anneaux de pomme cuits au four enrobés de pâte à la bière
avec sucre à la cannelle et glace à la vanille
12,50

Zweierlei hausgemachte Sorbets nach Angebot des Tages (vegan) mit Früchten

Deux sortes de sorbets maison selon l'offre du jour (vegan)
avec des fruits
8,90