

**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.

# FRÜHLINGSHIGHLIGHT

## POINT FORTS DU PRINTEMPS

---

### **Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen**

Soupe à la crème d'asperges avec morceaux d'asperges

**9,40 €**

### **In Ei-Vinaigrette mariniert Spargel mit einem Garnelenspieß**

Asperges marinées dans une vinaigrette à l'œuf avec une brochette de crevettes

**19,90 €**

### **Kaiserstühler Stangenspargel**

#### **mit Hollandaise und neuen Kartoffeln oder Kratzete**

Asperges de Kaiserstuhl avec sauce hollandaise et pommes de terre nouvelles ou crêpes déchirées

**Ca. 350g 24,90 €**

**Dazu:**

de plus:

### **Metzgermeister Schinken- und Rohschinken**

Maître-boucher Jambon et jambon cru

**8,90 €**

### **Gebratenes Lachsfilet**

Filet de saumon rôti

**13,90 €**

### **Wiener Schnitzel**

Escalopes viennoises

**13,90 €**

### **Schweinefilet Medaillons**

Médaillons de filet de porc

**11,90 €**

### **Mit Spargel und Kochschinken gefüllte Pfannkuchen,**

#### **überbacken mit Sauce Hollandaise**

Crêpes farcies aux asperges et au jambon cuit,  
gratinées à la sauce hollandaise

**25,90 €**

### **Marinierte Erdbeeren mit Zitronensorbet**

Fraises marinées avec sorbet au citron

**12,90 €**

## VORSPEISEN

### ENTREES

---

**Kleiner jahreszeitlicher Blattsalat mit Hausdressing, Rohkostsalaten und gerösteten Kernen  
(vegan)**

Petite salade de feuilles saisonnières avec vinaigrette, salades d'aliments crus et graines rôties  
(végétalien)  
8,90 €

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

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

**Carpaccio vom Kalbskopf auf Radieschen-Vinaigrette und Wildkräutersalat**  
Carpaccio de tête de veau vinaigrette de radis et salade d'herbes sauvages

17,90 €

**Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Apfelkapern**

Vitello Tonnato avec sauce au thon et câpres aux pommes  
16,90 €

**Marinierte Garnelen (3St.) auf lauwarmem Couscous-Taboulé  
mit Minzjoghurt und Baguette**

Crevettes marinées (3p.) sur taboulé de couscous tiède  
avec yaourt à la menthe et baguette  
17,90€

## SUPPEN

### SOUPES

---

**Festagssuppe mit Einlage**

Soupe des Fêtes avec garniture  
9,90€

# **HAUPTGERICHTE**

## **PLATS PRINCIPAUX**

---

**Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Butter Schaum, dazu Röstkartoffelwürfel**  
Filet de saumon grillé sur feuilles d'épinards avec mousse au beurre de citron, accompagné de  
dés de pommes de terre sautées

**29,90 €**

**Mediterranes Risotto mit Riesengarnelen**

Risotto méditerranéen aux gambas

**30,90 €**

**Rumpsteak (ca. 300g) vom deutschen Weiderind mit Pommes,  
Kräuterbutter und Grillgemüse**

Rumpsteak (env. 300g) de bœuf de pâturage allemand avec frites,  
Beurre aux herbes et légumes grillés

**36,90 €**

**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 von der Kalbshüfte  
mit Pommes und Preiselbeeren**

Escalope viennoise de croupe de veau  
avec frites et canneberges

**30,90 €**

**24,90 € kleine Portion**

**Rinderfilet (ca. 300g) vom deutschen Weiderind mit gegrilltem Wildblumenkohl,  
Herzoginkartoffeln und Whiskey-Pfeffer-Sauce**

Filet de bœuf (env. 300g) de bœuf de pâturage allemand avec chou-fleur sauvage grillé,  
Pommes de terre duchesse et sauce whisky poivre

**39,90 €**

**Gegrilltes Putensteak mit Grillgemüse, Kroketten  
und Whiskey-Pfeffer-Sauce**

Steak de dinde grillé avec légumes grillés, croquettes  
et sauce whisky poivre

**27,90 €**

**23,90 € kleine Portion**

# **HAUPTGERICHTE**

## **PLATS PRINCIPAUX**

---

**Kartoffelrösti mit wildem Blumenkohl & Brokkoli, dazu Sauce Hollandaise (vegetarisch)**  
Rôtis de pommes de terre, chou-fleur sauvage et brocoli, sauce hollandaise (végétarien)

**22,90€**

**Vegane Tortellini-Gemüse-Pfanne mit Cheezze-Creme (vegan)**  
Vegan Tortellini Végétal Pan avec de la crème Cheezzing (végetalien)  
**21,90€**

**Vegane Polpette mit Tomaten, Paprika, Sellerie und Kartoffeln  
In einer feinen Tomatensaue, dazu Basmatireis (vegan)**  
Polpette végétalienne aux tomates, poivrons, céleri et pommes de terre  
Dans une fine sauce tomate, avec du riz basmati (végetalien)  
**22,90€**

## **DESSERT**

---

**Hausgemachte Crème Brûlée mit Himbeer- Sorbet**

Crème brûlée faite maison avec sorbet framboise

**11,90 €**

**Schokoladeneis-Parfait auf Erdbeerspiegel, dazu frische Früchte**

Parfait glacé au chocolat sur garniture aux fraises, servi avec des fruits frais

**12,90 €**

**Sorbet Variation nach Art des Hauses, dazu frische Früchte (vegan)**

Variation de sorbet selon le style de la maison, avec des fruits frais (végétalien)

**11,90 €**

**Veganes Mousse au chocolate mit Mango-Sorbet (vegan)**

Mousse au chocolat vegan et sorbet mangue (végétalien)

**11,90 €**