

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.

WINTERHIGHLIGHTS

TEMPS FORTS DE L'HIVER

Feldsalat mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeldressing und Croutons

Salade de mâche au lard, oignons, vinaigrette aux pommes de terre et croûtons

13,90 €

Feldsalat mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Salade de mâche au saumon fumé et raifort à la crème

15,90 €

Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch, (vegan)

Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Velouté de potiron au lait de coco, (végétalien)

Huile de pépins de courge et graines de courge

8,90 €

Wildschweinbraten mit Apfelrotkraut und Haselnuss Spätzle

Rôti de sanglier avec chou rouge aux pommes et spätzle aux noisettes

31,90 €

Wildgulasch mit Rosenkohl Gemüse, Kartoffelknödel und Preiselbeer Birne

Goulasch de gibier avec chou de Bruxelles, quenelles de pommes de terre et poire aux airelles rouges

30,90 €

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkraut,

Kartoffelknödel und Karamellisierte Maronen

Cuisse d'oie braisée avec chou rouge aux pommes,

Quenelles de pommes de terre et marrons caramélisés

31,90 €

Badische Schlachtplatte mit

Leberwurst, grober Bratwurst und gegrilltem Schweinebauch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Plat de bataille badois avec

saucisse de foie, grosse saucisse à rôtir grillée et poitrine de porc grillée
avec choucroute et purée de pommes de terre

28,90 €

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 foccacia (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 €

Kräutercremesüppchen
Soupe à la crème aux herbes
8,90 €

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Butter Schaum
Filet de saumon grillé sur feuilles d'épinards avec pommes de terre persillées et mousse au
beurre de citron
27,90 €

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit Pommes,
Kräuterbutter und Blattsalat**
Rumpsteak de bœuf de pâturage allemand avec frites,
beurre aux herbes et salade verte
34,90 €

**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 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

Kürbisisotto mit Kischtomaten und Frühlingszwiebeln (vegan)
Risotto à la courge avec tomates cerises et oignons de printemps
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 €

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
11,90 €

Apfelküchlein mit Vanilleeis und Sahnehaube
Petits gâteaux aux pommes avec glace à la vanille et crème fouettée
11,90 €

Kaiserschmarrn mit Zimt-Kirschkompott und Vanilleeis
Kaiserschmarrn avec compote de cerises à la cannelle et glace à la vanille
13,90 €

**Schokoladenküchlein
mit eingemachten Beeren und Himbeersorbet**
Soufflé au chocolat avec des fruits rouges marinés et du sorbet à la framboise
10,90 €