

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. 19% Mehrwertsteuer angegeben.

VORSPEISEN

ENTREES

**Kleiner gemischter Salat der Saison
mit karamellisierten Kernen**

Salade mêlée de la saison avec des graines caramélisées

4,90

**Tomate mit Büffelmozzarella
Rucola, Pesto und Balsamico**

Tomate avec mozzarella au lait de bufflonne roquettes, pesto et vinaigre balsamique

8,90

**Rinderkraftbrühe
mit Nudeln und Gemüse-Julienne**

Consommé Célestine aux vermicelles et juliennes de légumes

5,90

**Feldsalat
mit Speck, Zwiebeln und Croûtons**

Salade mâche avec lardons, oignons, et croûtons

6,90 €

**Kartoffelcrème-Suppe mit
Lachsstreifen**

Velouté aux pommes de terre
avec lanières de saumon

5,90

**Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Öl**

Velouté de potiron avec des graines de courge et huile de pépins de courge de Styrie

5,90

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Großer Feldsalat

mit gegrillten Putenbruststreifen

Grande salade mâche avec lanières de suprême de dinde grillées

14,90

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

19,90

Wildschweinbraten

mit Rosenkohl, Haselnussspätzle, Sauerkirschsauce und kleinem Feldsalat

Rôti de sanglier braisé avec choux de Bruxelles, Spaetzle, sauce aux griottes et une petite salade de mâche

22,90

Lammhüftbraten

mit karamellisierten Kürbisspalten und Rosmarninkartoffeln

Rôti de culotte d'agneau braisé
avec tranches de potiron caramélisé et pommes de terre au romarin

19,90

Putensteak

auf Rahmchampignons mit geröstetem Blumenkohl und Kartoffelecken

Steak de dinde avec champignons de Paris à la crème, chou-fleur grillé et quartiers de pommes de terre

17,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit wilden Broccoli und Buttergnocchi

Joues de bœuf braisées avec brocoli et gnocchi au beurre

18,90

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, gegrillten Zwiebeln und Pommes

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

25,90

Filetsteak vom Rind

mit Pommes, Whiskey-Pfeffer-Sauce und wilden Brokkoli

Steak de filet de bœuf | frites | brocoli | sauce crémeuse au whiskey et poivre

34,90

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Wildschweingulasch

mit Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne

Goulash de sanglier avec spaetzle et une poire aux airelles

21,90

Rinderouladen mit Kartoffelpüree

und Apfelrotkraut

Roulades de bœuf avec purée de pommes de terre et chou rouge à la pomme

19,90

Schlachtplatte

mit grober Wildschweinbratwurst, Blut- und Leberwurst, Schweinebauch, Kartoffelpüree und Sauerkraut

Notre plat de cochonnaille avec pâté de foie, boudin, lard de poitrine de porc, saucisse de sanglier grillée,

purée de pommes de terre et choucroute

19,90

Gegrilltes Lachsfilet

auf cremigem Lauch mit Salzkartoffeln und Zitronengrasschaum

Filet de saumon grillé sur un lit de poireaux à la crème avec pommes de terre vapeur et une mousse à la citronnelle

21,90

Mediterraner Salat

mit gebratenem Wolfsbarsch, Dorade und Garnele

Salade à la mode méditerranéenne avec loup de mer poêlé, daurade et crevette

21,90

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch und der Dorade

mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Filets de bar et de dorade poêlés | ratatouille | pommes de terre au romarin

22,90

Gebratenes Zanderfilet

mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Filet de sandre poêlé avec choucroute à la crème et pommes de terre persillées

21,90

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung

in Kräutersahnesauce mit Lachswürfeln und Kirschtomaten

Tortellinis à la ricotta et aux épinards avec sauce à la crème aux herbes, cubes de saumon et tomates cerise

20,90

VEGETARISCH

VEGETARIEN

Gratinierte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

Spaetzles gratinées au fromage avec oignons frits et une petite salade

14,90

Fetakäse im Sesammantel mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Fromage feta enrobé de sésame avec ratatouille et pommes de terre au romarin

14,90

Pasta Meditteran mit Tomaten-Oliven-Tapenade, Parmesan und Rucola

Pâtes à la mode méditerranéenne avec tapenade aux tomates et aux olives, parmesan et roquette

15,90

FLAMMKUCHEN

TARTES FLAMBEES

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée avec lardons et oignons

9,90

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse

Tarte flambée avec lardons, oignons et fromage

10,90

Flammkuchen mit Münsterkäse und Preiselbeeren

Tarte flambée avec munster et airelles

11,90

Flammkuchen mit Räucherlachs, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten

Tarte flambée | saumon fumé | oignons nouveaux | tomates cerise

12,90

DESSERT

Hausgemachte Crème Brûlée mit Eis

Crème brûlée fait maison | glace

7,90

Verschiedene Sorbetvariationen

Ronde de sorbets fait maison

8,40

Panna Cotta

mit eingemachten Kirschen und Joghurteis

Panna cotta

avec cerises marinées at crème glacée au yaourt

6,90

Tiramisu

6,90