

Nos spécialités de la Forêt-Noire pour les vèpres

<i>Tarte flambée, crème fraîche, lard et oignons</i>	€14,00
<i>Salade de cervelas, une spécialité de la vallée de la «Murg» servie avec du pain au four et du beurre</i>	€13,50
<i>Filet de truite de Buhlbach crème de raifort, pain grillé et beurre soufré</i>	€14,50
<i>L'assiette de charcuteries «Dorfstuben»: jambon de Forêt-Noire, boudin noir pâté de foie, cervelas, fromage de tête</i>	€16,00
<i>Poitrine de bœuf de Mitteltal marinée vinaigrette aux radis «Ostergruss» pommes de terre sautées</i>	€19,00
<i>Jambon de la Forêt-Noire - coupé en tranches fines - servi avec du pain au four et du beurre accompagné par un «kirsch»</i>	€19,50
<i>Jambon de chevreuil de la chasse au bareiss - finement tranché airelles confites-maison</i>	€20,00

Soupes

<i>Consommé double avec fines tranches de crêpes</i>	€ 7,50
<i>Consommé double avec ravioles-maison</i>	€ 8,50
<i>Potage de pommes de terre à la crème avec croûtons</i>	€ 8,50

Plats Principaux Chauds

<i>Ravioles-maison dans leur bouillon au saindoux et à la chapelure avec choucroute à la crème</i>	€21,50
<i>Petits escalopes de selle de lait de veau «badoises» à la crème champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>	€28,00
<i>Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons ravioles-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et choucroute au Riesling</i>	€34,00

Notre carte du soir à partir de 21.00 heures

Plats Chauds

<i>Ravioles-maison dans leur bouillon au saindoux et à la chapelure, salade mixte</i>	€ 21,50
<i>Escalope de selle de veau de lait à la crème à la Badoise champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>	€ 28,00
<i>Steak de bœuf de la vallée de la Murg aux oignons raviole-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et choucroute au Riesling</i>	€ 34,00

Fromage

<i>Une variation de différents sortes de fromages raisins et noisettes</i>	€ 16,50
--	---------

Desserts

<i>Beignets aux pommes «à la Souabe» sauce-vanille, glace à la crème</i>	€ 15,00
<i>Coupe de glace «Forêt-Noire»</i>	€ 12,00
<i>Variation de mousses au chocolat</i>	€ 14,50

Spécialités classiques de notre Restaurant «Dorfstuben»

<i>Tripes à l'aigre-doux, pommes de terre sautées</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>Lentilles «à la Souabe», saucisses pâtes-maison «Spaetzle»</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Ravioles-maison dans leur bouillon à l'émincé d'oignons poêlés et à la chapelure salade mixte</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Poitrine de veau farcie aux salsifis braisés sauce à la crème, salade de pommes de terre feuilles de laitue</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Ragoût de cerf, sauce aux airelles, champignons quenelles de pommes de terre poêlées aux aromates</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Escalope de veau de lait à la crème «à la Badoise» champignons, pâtes fines-maison</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons raviole-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et choucroute au Riesling</i>	<i>€ 34,00</i>

Tous ces plats sont également servis en demi-portion.

Spécialités de la région: Les Suggestions de notre Chef

Hors d'œuvres

<i>Foie gras d'oie poêlé avec pomme verte pain noir et crème fraîche</i>	€ 25,50
<i>Tartare d'omble du Forellenhof Buhlbach avec sommités de chou-fleur marinées et noisettes</i>	€ 19,50
<i>Filet de truite fumé en salade avec céleri jaune d'œuf et crème à l'aneth</i>	€ 19,50
<i>Jambon de chevreuil du domaine de chasse Bareiss - finement tranché- avec aïelles confites et croûtons</i>	€ 20,00

Soupes

<i>Consommé double à l'émincé de crêpes et ciboulette</i>	€ 7,50
<i>Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg quenelles à la moelle, mini-ravioles et émincé de crêpe aux aromates</i>	€ 8,50
<i>Velouté de courge musquée avec graines de potiron grillées</i>	€ 9,00

Poissons de notre Forellenhof Buhlbach

<i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach préparée selon vos désirs</i>	€ 27,00
<i>Filet d'omble chevalier, sauce à la ciboulette avec betteraves rouges et pâtes fines-maison</i>	€ 31,00

*N'hésitez pas à nous faire part du moindre de vos désirs.
Nous nous ferons un plaisir de les exaucer.
Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel de service.*

Viandes et Volailles

<i>Paupiette de bœuf braisée au pinot noir avec choux de Bruxelles et purée mousseline à la crème</i>	€ 27,00
<i>Épaule d'agneau du Jura souabe braisée avec haricots verts au bacon et quenelles de pommes de terre</i>	€ 27,00
<i>Canard fermier rôti au four jus à la pomme avec chou rouge et quenelles de pommes de terre poêlées au beurre</i>	€ 32,00
<i>Joues et poitrine de porc fermier du Jura souabe avec choucroute et purée de pommes de terre</i>	€ 26,50

Desserts

<i>Beignets aux pommes du Jura souabe avec sauce-vanille et glace à la crème</i>	€ 15,00
<i>Crème brûlée aux noisettes avec compote et sorbet-poire</i>	€ 15,00
<i>Mousse au fromage blanc avec pruneaux marinés et glace-café crème</i>	€ 15,00

*Juste une petite chose: Afin de profiter pleinement des joies de la table
et de la convivialité, nous vous prions de bien vouloir éteindre votre
téléphone portable durant toute la durée de votre visite
dans notre Restaurant.*

Merci d'avance!