

Nos spécialités de la Forêt-Noire pour les vêpres

<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>	€16,00
<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 assiette de salades composées</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>	<i>€ 21,50</i>
<i>Escalope de selle de veau de lait à la crème à la Badoise champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Steak de bœuf de la vallée de la Murg aux oignons raviole-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et assiette de salades composées</i>	<i>€ 34,00</i>

Fromage

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

Desserts

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

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 assiette des salades composées</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>Tafelspitz mariné aux asperges sauce au cresson et aux herbes du jardin</i>	€ 19,50
<i>Tartare d'omble mariné du Forellenhof Buhlbach petits radis marinés, cébettes</i>	€ 19,50
<i>Croûtons de pain de campagne grillés, filet de truite fumé raifort, petits pois frais</i>	€ 19,50
<i>Jambon de chevreuil de la chasse au bareiss-finement tranché airelles confites, croûtons</i>	€ 20,00

Soupes

<i>Consommé double de bœuf, émincé de crêpe aux aromates</i>	€ 7,50
<i>Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg quenelles à la moelle, mini-ravioles émincé de crêpe aux aromates, ciboulette</i>	€ 8,50
<i>Velouté à l'ail des ours épaule de porc à la badoise, croûtons</i>	€ 10,00

Poissons

<i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach fraîchement pêchée préparée selon vos désirs</i>	€ 27,00
<i>Filet rôti et quenelles de truite saumonée sauce aux écrevisses, petits légumes primeurs morilles de printemps, pâtes fraîches-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 petits légumes d'été, purée mousseline à la crème</i>	€ 27,00
<i>Épaule d'agneau braisée des prairies du Jura souabe petits ragoût de haricots et quenelles de pommes de terre</i>	€ 27,00
<i>Canard fermier au four, jus aux pommes céleri-rave et quenelles de serviette sautées au beurre</i>	€ 32,00
<i>Chanterelles fraîches à la crème de ciboulette avec des pâtes faites maison ou quenelles de serviette sautées au beurre</i>	€ 26,50
<i>et nous servons avec :</i>	
<i>Tournedos de bœuf de pâturage</i>	€ 17,00
<i>Filet de truite saumonée rôti sur la peau</i>	€ 14,50

Desserts

<i>Beignets aux pommes du Jura souabe sauce-vanille, glace à la crème</i>	€ 15,00
<i>Mousse blanche au praliné d'amandes fraises marinées, sorbet-fraises</i>	€ 15,00
<i>Crème brûlée à la vanille cerises douces badoises marinées, glace aux noisettes</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!