

Soup / Soupe

Swabian festive soup	8,00
S oupe de fête souabe	
Pumpkin foam soup / pumpkin seed oil	10,00
S oupe mousseuse au potiron / huile de graines de potiron	

Starter / Entre

Salad from the buffet	8,00
S alades du buffet	
Goat cheese au gratin / pumpkin chutney / lamb's lettuce	16,00
F romage de chèvre gratiné / Chutney de potiron / Mâche	
Beef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta	19,00
C arpaccio de filet de boeuf / vinaigrette à la truffe / bruschetta	
Roasted quail breast / fresh porcini mushrooms / green asparagus / celery purée	24,00
P oitrine de caille rôtie / cèpes frais / asperges vertes / purée de céleri	

Meat / Viande

Swabian "temptation" / "Maultasche" / braised beef cheek / small salad garnish / potato salad	
G oûter souabe / « Maultasche » / joue de bœuf braisée / petite garniture de salade / salade de pommes de terre	21,00
Veal cream escalope / stone mushrooms / hand-scraped spaetzle	large / grande portion 26,00
E scalope de veau à la crème / champignons de couche / spätzle grattés à la main	small / petite portion 23,00
Swabian onion roast beef / sauerkraut / hand-scraped spaetzle	30,00
R ôti à l'oignon à la souabe / choucroute / spätzle faits maison	
Pink roasted Muscovy duck breast / sugar snap peas / celery purée / potato gratin	30,00
M agret de canard de Barbarie rôti rosé / pois gourmands / purée de céleri / gratin de pommes de terre	
Beef rump steak / herb butter / bacon beans / French fries	32,00
S teak de bœuf / beurre aux herbes / haricots au lard / pommes frites	

For 2 people (preparation time approx. 20 minutes) / **Pour 2 personnes** (temps de préparation : env. 20 minutes)

Chateaubriand for 2 persons / Béarnaise sauce / potato gratin / vegetable garnish per person 41,00

Chateaubriand for 2 personnes / sauce Béarnaise / gratin de pommes de terre / garniture de légumes

Game dishes / Plats de gibier

Ragout of game meat / cranberries / hand-scraped spaetzle large / grande portion 28,00

Ragout sauvage / canneberges / spätzle grattés à la main small / petite portion 24,00

Medallion of venison / chanterelle cream sauce / almond broccoli / potato noodles large / grande portion 38,00

small / petite portion 34,00

Médallion de cerf / sauce à la crème aux chanterelles /
broccoli aux amandes / « Schupfnudeln » (pâtes)

Fish / Poisson

Pan-fried pike-perch fillet / champagne cabbage / horseradish foam sauce 34,00

Filet de sandre poêlé / choucroute au champagne / sauce mousseuse au raifort

Fried sea bass fillet / wild broccoli / mashed potatoes 35,00

- with fresh truffles 40,00

Filet de bar frit / brocoli sauvage / purée de pommes de terre

- avec des truffes fraîches

Vegetarian / Végétarien

Pumpkin gnocchi / orange butter sauce / grilled pumpkin / Brussels sprout leaves 27,00

Gnocchi à la citrouille / sauce au beurre et à l'orange / citrouille grillée / feuilles de choux de Bruxelles

Vegetable cakes / ratatouille / tomato pesto vegan 26,00

Galettes de légumes / ratatouille / pesto de tomates

...and for **D**essert / et pour le dessert

P assion fruit jelly / coconut espuma / ice cream	10,00
P arfait aux figues et au cassis / espuma à la vanille / figues glacées	
C rème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet / chocolate mousse	11,00
C rème brûlée / coulis de framboises / sorbet aux fruits / mousse au chocolat	
W hite chocolate parfait / mango chutney / raspberry espuma	11,00
P arfait au chocolat blanc / chutney à la mangue / espuma à la framboise	
C arrot cake / glazed plums / caramel ice cream	11,00
G âteau aux carottes / prunes glacées / glace au caramel	

**Roundoff your dinner with a delicious digestif - we recommend
we recommend the limited edition brandies from the 'treasure chamber'**

„Pina Gold“ – Premium, distilled over gold	6,20
„Moor-Birne“ - Premium, distilled over gold	6,90
„Blackcurrant Rum“ - Premium, distilled over gold	7,90

We also recommend our **seasonal dessert wines** (5cl):

Durbacher Traminer Auslese	4,50
Plaisir Passito Rosso	4,50

**Complétez votre dîner par un délicieux digestif - nous vous recommandons
nous recommandons les eaux-de-vie en édition limitée de la « chambre aux trésors ».**

„Pina Gold“ – Premium, distillé sur de l'or	6,20
„Moor-Birne“ - Premium, distillé sur de l'or	6,90
„Blackcurrant Rum“ - Premium, distillé sur de l'or	7,90

Nous recommandons également nos vins de dessert (5cl):

Durbacher Traminer Auslese	4,50
Plaisir Passito Rosso	4,50

If you suffer from allergies, please contact our staff. We will be happy to help you.
Si vous souffrez d'allergies, n'hésitez pas à contacter notre personnel.