

Soup / Soupe

Swabian festive soup		8,00
Soupe de fête souabe		
Chanterelle foam soup / Bruschetta		10,00
Soupe à l'écume de chanterelle / Bruschetta		
Herb foam soup / sautéed prawn		11,00
Soupe à la mousse d'herbes / crevettes sautées		

Starter / Entre

Scallops au gratin	per piece	7,50
Coquilles Saint-Jacques au gratin	par pièce	7,50
Salad from the buffet		8,00
Salades du buffet		
Burrata / apricot chutney / lime oil / rocket salad		18,00
Burrata / chutney d'abricots / huile de citron vert / roquette		
Beef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta		19,00
Carpaccio de filet de boeuf / vinaigrette à la truffe / bruschetta		
Flamed shrimps / Cucumber and dill broth / potato and chanterelle salad		19,00
Crevettes flambées / Bouillon de concombre et d'aneth / Salade de pommes de terre et de girolles		

Matjes

Fresh Matjes optional white:		23,00
Matjes frais à:		
- Curry sauce		
- Sauce au Curry		
- Shrimp and dill sauce		
- Sauce aux crevettes et à l'aneth		
- Housewife's style		
- façon femme au foyer		

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		

Meat / Viande

Swabian "temptation" / "Maultasche" / braised beef cheek / small salad garnish / potato salad

Gôûter souabe / « Maultasche » / joue de bœuf braisée / petite garniture de salade /
salade de pommes de terre 20,00

Veal cream escalope / stone mushrooms / hand-scraped spaetzle large / grande portion 25,00

Escalope de veau à la crème / champignons de couche /
spätzle grattés à la main small / petite portion 22,00

Sautéed veal kidneys / Pommery cognac sauce / potato rösti 28,00

Rognons de veau sautés / sauce au cognac Pommery / rösti de pommes de terre

Onion roast beef / onion melt / roast potatoes 29,00

Rôti de boeuf aux oignons / fonte d'oignons / pommes de terre à rôti

Pork medallions / Chanterelles à la crème / hand-scraped spaetzle 29,00

Pork medallions / Chanterelles à la crème / hand-scraped spaetzle

Beef rump steak / herb butter / bacon beans / French fries 31,00

Steak de bœuf / beurre aux herbes / haricots au lard / pommes frites

Game dishes / Plats de gibier

Ragout of game meat / cranberries / hand-scraped spaetzle large / grande portion 26,00

Ragout sauvage / canneberges / spätzle grattés à la main small / petite portion 23,00

**Medallion of venison / chanterelle cream sauce /
almond broccoli / potato noodles** large / grande portion 36,00
small / petite portion 32,00

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

Fish / Poisson

**Monkfish medallions / lobster foam sauce / ratatouille vegetables /
Potato gratin** large / grande portion 35,00
small / petite portion 31,00

Médallions de lotte / sauce à la mousse de homard / légumes à la ratatouille /
Gratin de pommes de terre

Pike-perch fillet / sautéed chanterelles / spinach leaves / linguine 34,00

Filet de sandre / girolles sautées / épinards en branches / linguine

Vegetarian / Végétarien

Vegetable cakes / ratatouille / tomato pesto 26,00

Galettes de légumes / ratatouille / pesto de tomates

Chanterelles à la crème / fried egg / spinach leaves / fried potatoes 25,00

Chanterelles à la crème / Oeuf au plat / Feuilles d'épinards / Pommes de terre sautées

Vegan / Végétalien

Chickpea curry / smoked tofu / sautéed shiitake mushrooms 25,00

Curry de pois chiches / tofu fumé / champignons shiitake sautés

...and for Dessert / et pour le dessert

Passion fruit jelly / coconut espuma / ice cream 10,00

Parfait aux figues et au cassis / espuma à la vanille / figues glacées

Crème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet / chocolate mousse 11,00

Crème brûlée / coulis de framboises / sorbet aux fruits / mousse au chocolat

Vanilla parfait / marinated strawberries / yoghurt espuma 11,00

Parfait à la vanille / Fraises marinées / Espuma au yaourt

Marinated berries / passion fruit sorbet / raspberry coulis / almond 11,00

Baies marinées / sorbet aux fruits de la passion / coulis de framboises / gaufrettes aux amandes 11,00

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.