




## ENTRÉES & SOUPES

<b>Carpaccio de bœuf</b> à la roquette, au vinaigre balsamique & au parmesan	€ 20,00
<b>"Schlemmerschnitte" à la mode de la maison</b> Saumon fumé, caviar, raifort, pain de campagne	€ 20,00
<b>Salade de mâche d'automne</b> à la vinaigrette de pommes de terre avec lardons croustillants, craquelins et noix  (sans lardons)	€ 16,00
<b>Promenade dans la "Mooswald"</b> Salade d'automne marinée, purée de potiron, champignons poêlés, légumes piqués 	€ 18,00
<b>Betteraves rouges marinées</b> au vinaigre balsamique avec fromage de chèvre frais et noix	€ 19,00
<b>Bouillon de force de bœuf</b> avec des flûtes aux herbes	€ 9,00
<b>Soupe de potiron</b>  avec des crevettes grillées	€ 9,00 € 14,00

## MENU

**Betteraves rouges marinées** au vinaigre balsamique avec fromage de chèvre frais et noix

\*\*\*\*

**Filet de sandre poêlé** sur gnocchi de courge au beurre de sauge et blettes

\*\*\*\*

**Carré d'agneau** sur jus de truffe, légumes d'automne et pommes dauphine

\*\*\*\*

**Fève tonka - Crème Brûlée** avec baies

€ 89

## ACCOMPAGNEMENT DU VIN

2023 Sauvignon Blanc, Weingut Abril, Qualitätswein, Vogtsburg

\*\*\*\*

2022 Chardonnay „Alte Reben“, Weingut Heinemann, Scherzinger Batzenberg, Qualitätswein, Scherzingen

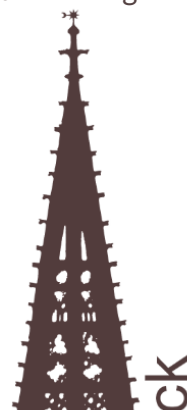
\*\*\*\*

2016 Finca Antigua „Unico“, Crianza Martinez Bujanda, La Mancha

\*\*\*\*


Muskateller Schaumwein, Muskat Petit Grains, Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen

€ 32



MÜNSTER

## DU PRÉ

<b>Salade de lentilles tiède</b> avec légumes grillés, oignons frits & dip au yogourt et à la menthe 	€ 23,00
<b>Gnocchi de potiron</b> au beurre de sauge et légumes d'automne	€ 26,00
<b>Tagliarini à la truffe</b>	€ 28,00
<b>Pommes de terre au four</b> avec champignons, crème de fromage frais et bouquet de salade	€ 22,00

## DE L'EAU


<b>Filet de sandre poêlé</b> sur gnocchi de courge au beurre de sauge et blettes	€ 41,00
<b>Fish &amp; Chips de truite saumonée à la mode de la maison</b> avec sauce Rouille	€ 34,00
<b>Crevettes cuites au four</b> avec pommes de terre au four, champignons et crème de fromage frais	€ 31,00

## DE LA FERME

<b>Poularde de maïs</b> sur ratatouille et tagliarini	€ 32,00
<b>Schäufele badois</b> sur choucroute au lard & purée de pommes de terre	€ 29,00
<b>Filet de bœuf 180g</b> avec tagliarini, girolles sautées & beurre aux herbes	€ 44,00
<b>Filet de porc à la crème</b> avec spätzle au beurre et champignons	€ 32,00
<b>Carré d'agneau</b> sur jus de truffe, légumes d'automne et pommes dauphine	€ 45,00

## DESSERTS

<b>Fève tonka - Crème Brûlée</b> avec baies	€ 12,00
<b>Mousse au chocolat blanc</b> avec graines de pavot et de grenade	€ 11,00
<b>Tiramisu</b>	€ 11,00
<b>Espresso avec glace à la vanille</b>	€ 7,00
<b>Variation de fromages</b> avec moutarde aux figues, raisins, noix et pain aux fruits	€ 17,00

 = vegan

Vous pouvez consulter les informations sur les allergènes à tout moment.  
Veuillez demander à notre personnel de service.

