

„La cordialité est l'art d'inciter ses hôtes à rester sans les empêcher de partir"

ENTRÉES & SOUPES

Carpaccio de bœuf à la roquette, au vinaigre balsamique & au parmesan	€ 20,00
"Schlemmerschnitte" à la mode de la maison Saumon fumé, caviar, raifort, pain de campagne	€ 20,00
Roastbeef de bœuf de la Forêt-Noire cuit en rose , purée de céleri, rémoulade aux herbes, légumes de saison piqués et salade d'herbes sauvages	€ 23,00
Mousse de fromage de chèvre frais avec salade d'herbes sauvages & légumes de saison piqués	€ 19,00
Caprese de tomates cœur de bœuf & burrata	€ 19,00
Soupe à la crème aux herbes	€ 9,00
avec des crevettes grillées	€ 14,00
Bouillon de force de bœuf avec des flûtes aux herbes	€ 9,00

MENU

Mousse de fromage de chèvre frais avec salade d'herbes sauvages & légumes de saison piqués

"Schlemmerschnitte" à la mode de la maison
Saumon fumé, caviar, raifort, pain de campagne

Filet de bœuf avec tagliarini, girolles sautées & beurre aux herbes

Mousse au chocolat blanc avec graines de pavot et de grenade

€ 89

ACCOMPAGNEMENT DU VIN

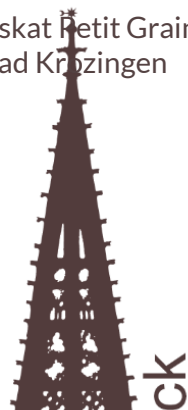
2022 Sauvignon Blanc, Laufener Altenberg, Qualitätswein, Eddition TERROIR, Sulzburg

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

2019 Barolo, DOCG, Giacosa Fratelli, Piemont

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

€ 32



MÜNSTER

DU PRÉ

Salade de lentilles tiède avec légumes grillés, oignons frits & dip au yogourt et à la menthe (végétalien)	€ 23,00
Raviolis aux champignons des forêts avec bébés épinards et burrata	€ 26,00
Tagliarini à la truffe	€ 28,00
Pommes de terre au four avec champignons, crème de fromage frais et bouquet de salade	€ 22,00

DE L'EAU

Filet de sandre rôti sur légumes d'été & pommes de terre persillées	€ 41,00
Fish & Chips de truite saumonée à la mode de la maison avec sauce Rouille	€ 33,00
Crevettes cuites au four avec pommes de terre au four et crème de fromage frais	€ 31,00

DE LA FERME

Poularde de maïs sur ratatouille et tagliarini	€ 32,00
Poulet cuit au four sur salade de pommes de terre et de concombre & airelles rouges	€ 29,00
Burger de bœuf de la maison avec frites & coleslaw	€ 29,00
Galette de bœuf, fromage, tomate, concombre, salade, mayonnaise à l'humus, BBQ sauce	
Filet de bœuf 180g avec tagliarini, girolles sautées & beurre aux herbes	€ 44,00
Filet de porc à la crème avec spätzle au beurre et champignons	€ 32,00

DESSERTS

Fève tonka - Crème Brûlée avec baies	€ 12,00
Mousse au chocolat blanc avec graines de pavot et de grenade	€ 11,00
Tiramisu	€ 11,00
Parfait de la Forêt-Noire au kirsch, à la madeleine et aux baies	€ 12,00
Espresso avec glace à la vanille	€ 6,50
Variation de fromages avec moutarde aux figues, raisins, noix et pain aux fruits	€ 17,00

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

