

## Saisonkarte

Gerne verwöhnen wir Sie mit den regionalen und saisonalen Produkten

Wir beraten Sie gerne oder Sie begeben sich in unsere kulinarischen Hände !

Wir haben uns zum Ziel gesetzt nur Produkte zu verkaufen von denen wir wissen wo sie herkommen.

Wenn die Zeit für Spargel ist, dann gibt's Spargel !

**Wenn die Zeit für Wild ist, dann gibt's Wild! usw...**

### Vorspeisen

Linsensalat mit Schafskäse	7.50
Carpaccio von Rote Beete mit Apfelschmand	7.50
Reibekuchen mit Räucherlachs und hausgemachtem Kräuterquark	9.00
Gemischte Vorspeise: Pilzbruschetta, Thunfischsalat orientalischer Frischkäse, hausgemachtem Dip	8.00
Überbackener Ziegenkäse mit Salat	7.50
Kleiner Quiche mit Salatgarnitur	8.00

### Salate (auch als Vorspeise)

mit Palm-oder Artschockenherzen und Nüssen	7.50
mit Speckwürfel, Croutons und Parmesan	7.00
mit gebratenen Pilzen und Parmesan	7.50

- - - - Wir bieten auch Suppen an, bitte nachfragen !!!! - - - -

### Hauptgerichte

Fischfilet mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln	15.00
Fangfrische Forelle gebraten mit Mandelbutter und Kartoffeln	15.00
Salbei-Zitronen-Huhn mit Salaten der Saison und Nudeln *	16.00 p.p.
Elsässer Schäufel mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	14.50
Lamm mit Granatapfelsosse und Beilagen nach Absprache*	16.00 p.p.
Kaninchen in Senfsoße mit Nudeln und Salat *	15.00 p.p.
Schweinekotelette mit Bierkümmelsoße und hausgemachte Reibekuchen	13.50
Rinderroulade mit Kartoffelbrei und Gartengemüse	13.50
Filetsteak mit Cognacsosse und Kartoffelgratin, Gemüse	21.00
Traditioneller Elsässer Flammkuchen (hausgemacht)	9.50
Kalbsrahmgoulasch mit Nudeln und Salat	13.00
Rinderbraten in zarter Schokoladensoße mit glaciertem Gemüse und Beilage nach Wunsch (2 Tage Vorbestellung)*	16.50 p.p.

### Vegetarische Hauptgerichte

Indisches Gemüsecurry mit gebratenem Reis und Joghurt	12.50
Kartoffelgratin mit Rucola o. Spinat	9.50
Ratatouille mit Thymian und Rosmarinkartoffeln	10.50
Mediterrane Pasta mit getrockneten Tomaten und Rucola	11.50
Scharfe Garnelen mit Reis	13.50
vegetarischer Flammkuchen	9.50

## Nachtisch

Schokotörtchen	6.50
Semifredo mit Schokolade und Kaffee	7.00
Crepe mit warmen Früchten und hausgemachtem Eis	7.00
Crepè Suzette	6.00
Rotweinbirne mit Rosmarineis	7.00
Schokoladentriple mit Kirschen	7.00
Käseauswahl	5.50

## Frühstück

### Kleines Frühstück \*

(Baguette, Marmelade, Butter, Ei und Saft) 7.50 p.p.

### Großes Frühstück \*

(z. Kleinen Frühstück dazu : Wurst, Käse, Joghurt, Cornflakes oder Haferflocken) 10.00 p.p.

\* nur zum teilen, d.h. für 2 Personen

## Getränke

### alkoholfreie Getränke

frisches Brunnenwasser	kostet nichts
Apfelsaft 0,5l	2.50

### Wein in der Karaffe 0,5l

weiss:	
Edelzwicker	5.00
Elbling (alte Rebsorte) Mosel - Saar	6.00
rot:	
Cotes du Rhone	5.00

### Flaschenweine 0,75l

weiss:	
Vin d'Alsace Riesling oder Sylvaner	11.50
Baden Moments	11.50
rot:	
Cotes du Rhone	12.50

### Biere

Elsässisches Bier 0,75l	4.00
Elsässisches Bier 0,2 l	2.00
Deutsches Bier in der Bügelflasche Schinner Pilsener 0,5l	2.50
Dunkles Hofmühl Bier	3.00

### Cremant d'Alsace

verschiedene Winzer aber immer „brut“ 18.00

### Verdauungsschnaps

(Kirsch, Zwetschge, Noccino oder Grappa) 3.00

...viel Spaß bei der Menü-Zusammenstellung und:

*bon appétit !*

\*\*\*

Stand Mai 2019