

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 es Zeit für Spargel ist, dann gibt's Spargel !

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

Vorspeisen

Linsensalat mit Schafskäse	7.50
Carpaccio von Rote Beete mit Apfelschmand	7,50
geräucherter Fisch mit getoastetem Brot	9,50
Gemischte Vorspeise: Kräuterquark, orientalischer Frischkäse, gebratenes Gemüse	9.00
Überbackener Ziegenkäse mit Salat	7.50

Salate (auch als Vorspeise)

mit Palm-oder Artschockenherzen und Nüssen	7,50
mit Speckwürfel, Croutons und Parmesan	7,50
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 Schäufelr mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	14.50
Lammbraten mit Beilagen nach Absprache *	16.00 p.p.
Kaninchen in Senfsoße mit Nudeln und Salat	15.00
Rinderroulade mit Kartoffelbrei und Gartengemüse	14.50
Traditioneller Elsässer Flammkuchen (hausgemacht)	10,00
Kalbsrahmgoulasch mit Nudeln und Salat	13.50
Marokkanisches Huhn mit Salz-Zitrone und Beilage	13,50
Pasta-Spezialitäten des Hauses (bitte fragen)	12,50

* nur zum Teilen, d.h. für 2 Personen

Vegetarische Hauptgerichte

Indisches Gemüsecurry mit gebratenem Reis und Joghurt	14.50
Indisches Spezialmenü (bitte fragen)	14,50
Kartoffelgratin mit Gemüse	10,00
vegetarischer Flammkuchen	10,00
Linsen mit gebratenem Chicoreè, überbacken	10,50

Nachtisch

Schokotörtchen *	6.50 p.p
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
Schokoladentрифle mit Kirschen	7.00
Käseauswahl	5.50

Frühstück

Kleines Frühstück *

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

Großes Frühstück *

Kleines Frühstück mit zusätzlich Wurst, Käse, Joghurt,	10.00 p.p.
--	------------

* nur zum Teilen, d.h. für 2 Personen

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

bon appétit

Getränke

alkoholfreie

frisches Brunnenwasser	kostet nichts
diverse Säfte 0,5l	2,50

Wein in der Karaffe 0,5l

weiss:

Edelzwicker	5.00
-------------	------

Elbling (alte Rebsorte) Mosel - Saar	6.00
--------------------------------------	------

rot:

französischer Rotwein	5.00
-----------------------	------

Flaschenweine 0,75l

weiss:

Vin d´Alsace Riesling oder Sylvaner	11.50
-------------------------------------	-------

rot:

Cotes du Rhone	12.50
----------------	-------

Biere

Elsässisches Bier 0,75l	4.00
-------------------------	------

Elsässisches Bier 0,2 l	2.00
-------------------------	------

Deutsches Bier iPilsener 0,5l	3,00
-------------------------------	------

Cremant d´Alsace

verschiedene Winzer aber immer „brut“	20,00
---------------------------------------	-------

Verdauungsschnaps

(Kirsch, Zwetschge, oder Noccino	3.00
----------------------------------	------