

CHEZ LES CLIENTS,  
 AVEC NOTRE CARTE RÉGIONALE CONTRÔLÉE  
 NOUS FAISONS PARTIE DES GASTRONOMES "GOÛTEZ LE SUD".  
 DANS LE BADE-WURTEMBERG.  
 POUR NOS EXCELLENTS PLATS RÉGIONAUX, NOUS UTILISONS  
 EXCLUSIVEMENT DES INGRÉDIENTS DE LA RÉGION,  
 ISSUS DE PRODUCTIONS CONTRÔLÉES ET EN PARTIE DISTINGUÉS PAR LE LABEL LABEL DE  
 QUALITÉ DU BADE-WURTEMBERG.  
 NOUS NOUS PORTONS GARANTS DE CE PLAISIR RÉGIONAL HONNÊTE ET CONFIANT.  
 NOUS NOUS PORTONS GARANTS.

NOUS SOMMES POUR UNE ORIGINE GARANTIE, UN ÉLEVAGE RESPECTUEUX DES ANIMAUX,  
 DES TRAJETS DE TRANSPORT COURTS ET RESPECTUEUX ET UNE TRANSFORMATION SOIGNÉE.  
 CELA GARANTIT LA FRAÎCHEUR, UNE QUALITÉ ÉLEVÉE  
 ET UNE GESTION DURABLE DE NOTRE ENVIRONNEMENT  
*LE PAYSAGE CULTUREL ET NATUREL*

\*\*\*\*\*

#### NOS FOURNISSEURS

FAMILLE ROLAND KÜBLER, BREITENBERG	EXPLOITATION D'ÉLEVAG
FAMILLE PAULUS BIRKENFELDHOF Breitenberg	ŒUFS ET POMMES DE TERRE
FAMILLE MÜLLER WIMSHEIM	LÉGUMES ET SALADES
BOUCHERIE SEEGER OBERHAUGSTETT	VIANDE ET CHARCUTERIE
MINERALBRUNNEN BAD TEINACH	EAU MINÉRALE ET JUS DE FRUITS
BAD TEINACHER NUDELMANUFAKTUR	NOUILLES - MÉLANGES DE MÜSLI
TERRITOIRE DE CHASSE OBERKOLLWANGEN FAMILLE GAUSS	GIBIER
TERRITOIRE DE CHASSE OBERKOLLWANGEN FAMILLE STOLL	GIBIER
TERRITOIRE DE CHASSE OBERKOLLWANGEN FAMILLE ROLLER	GIBIER
PISCICULTURE ZORDEL	VALLÉE DE L'ENZ
GEORG ROLLER OBERKOLLWANGEN	DISTILLATS DE LA FORÊT NOIRE
FAMILLE MÜLLER OBERKIRCH'	POMMES ET FRUITS
DINKELACKER BRAUEREI STUTTGART	SPÉCIALITÉS DE BIÈRE
FERME AVICOLE NOTHACKER LIEBELSBERG	VOLAILLE
HANS WAIDELICH NEUWEILER	PRODUITS DE BOULANGERIE



Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
 Baden-Württemberg



## Temps de cuillère

Velouté d'asperges aux amandes	8,20
Velouté de gibier fin // Couverture de crème	7,90
Savoureux bouillon de bœuf aux herbes	7,30

## Spécialités de salades

### Salade d'accompagnement variée

(Notre recommandation comme petite entrée)  
diverses crudités et salades vertes

6,50

### Assiette de salades variées "Urschwäbisch"

diverses crudités et salades vertes  
des boulettes de sanglier frites maison

18,50

### Assiette de salades variées "façon Forêt-Noire"

Diverses crudités et salades vertes  
Jambon fin de la Forêt-Noire // filet de truite fumé

17,50

### Assiette de salades variées "American Style"

Diverses crudités et salades vertes  
Petit rumsteak // beurre aux herbes maison

23,00

## Variations de truites de la vallée de l'Enz et de l'Eyachtal & plaisirs de la mer

**Filets de truite arc-en-ciel de l'Eyachtal "Talblick" (vue sur la vallée)** laqués au miel de la Forêt-Noire

accompagné de petites pommes de terre au beurre cuites à la vapeur

21,50

**Filets de truite arc-en-ciel de l'Eyachtal cuits au four**

rôtis dans la panade aux amandes effilées // beurre fondu

accompagné de petites pommes de terre au beurre cuites à la vapeur

22,30

### **La meilleure qualité de viande de la génisse d'Allemagne du Sud**

<b>"Talblick" rôti aux oignons</b> avec une bonne portion d'oignons accompagné de spätzle grattés	25,50
<b>Tendre rumsteck de la génisse sous une croûte de café de Paris</b> accompagné de spätzle grattés	28,50
<b>Tendre rumsteck de la génisse avec beurre à l'ail des ours</b> Accompagné de croquettes de pommes de terre cuites au four	26,00

### **Du porc**

<b>Deux escalopes panées "Classique"</b> du dos du jeune porc Frites	16,90
<b>Deux escalopes en croûte d'amandes cuites dans le</b> dos du jeune porc Frites	17,90
<b>Assiette de longe de porc souabe</b> Médallions de filet de porc // Champignons fins // Spätzle grattés	19,70

### **Gibier du territoire d'Oberkollwangen**

<b>Ragoût de gibier tendre</b> dans une sauce légère à la crème de genièvre Spätzle grattés	22,00
<b>Rôti de cerf braisé</b> avec une fine sauce à la crème // Spätzle grattés	22,00
<b>Escalope de cerf</b> avec des aïelles, spätzle grattés	23,00
<b>Boulettes de gibier faites maison aux</b> aïelles rouges et sauce fine aux champignons et à la crème	14,20

## Veggie & Vegan

Spätzle au fromage souabe Finement fondus aux oignons // assiette de salade variée	16,00
Chaussons de pâtes farcis de roquette - fromage frais	17,00
Patate douce végétalienne sans gluten - nouilles de verre Granola ayurvédique aux épices / lait de coco // assiette de salade variée	21,00

## Plats froids

Salade de saucisses de Strasbourg avec pain de campagne	13,00
Assiette de jambon de la Forêt-Noire avec pain de campagne	15,00
Plateau de fromages multicolores avec pain de campagne	16,50

## La fin en douceur !

<b>Mousse au Chocolat</b> Chocolat au lait // Salade de fruits fins	9,50
<b>Trio de sorbets fruités</b>	9,50
<b>Coupe de glace Forêt Noire</b> Glace vanille et chocolat // griottes // crème // Eau de cerise de la Forêt Noire	9,80
<b>Coupe de glace Vital</b> glace au yaourt // muesli croustillant // yaourt nature // fruits frais // crème	10,90
<b>Assiette de fromages</b> Différentes spécialités de fromage avec moutarde aux figues et chips de pain	13,00

**Les prix s'entendent en €uro, service et TVA légale inclus**