

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 STUTT GART	SPÉCIALITÉS DE BIÈRE
FERME AVICOLE NOTHACKER LIEBELSBERG	VOLAILLE
HANS WAIDELICH NEUWEILER	PRODUITS DE BOULANGERIE



Schmeck den Süden
Gastronomien
 Baden-Württemberg



Temps de cuillère

Salade de feuilles croquantes à l'huile de lin // Noix grillées // Fromage de chèvre flambé 12,50

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 25,50

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 25,90

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

"Talblick" rôti aux oignons avec une bonne portion d'oignons accompagné de spätzle grattées	27,50
Tendre rumsteck de la génisse sous une croûte de café de Paris pommes de terre à rôtir	29,50
Tendre rumsteck de la génisse avec beurre à l'ail des ours Accompagné de croquettes de pommes de terre cuites au four	29,00

Du porc

Deux escalopes panées "Classique" du dos du jeune porc Frites	17,90
Deux escalopes en croûte d'amandes cuites dans le dos du jeune porc Frites	18,90
Assiette de longe de porc souabe Médallions de filet de porc // Champignons fins //	
Spätzle grattées	20,70

Gibier du territoire d'Oberkollwangen

Ragoût de gibier tendre dans une sauce légère à la crème de genièvre Spätzle grattées	24,00
Rôti de cerf braisé avec une fine sauce à la crème // Spätzle grattés	24,00
Escalope de cerf gibier noir spätzle grattées	27,00
Boulettes de gibier faites maison aux aïrelles rouges et sauce fine aux champignons et à la crème	15,20

Veggie & Vegan

Spätzle au fromage souabe Finement fondus aux oignons // assiette de salade variée	16,00
Chaussons de pâtes farcis aux cèpes sauce crémeuse à la crème // assiette de salade variée	17,00
Médallions de pois kircher et de chou vert sur poireaux sautés	22,50
Falafel de betteraves rouges sur risotto crémeux aux champignons//assiette de salade variée	22,50

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 !

Mousse au Chocolat Chocolat au lait // Salade de fruits fins	9,50
Trio de sorbets fruités	9,50
Coupe de glace Forêt Noire Glace vanille et chocolat // griottes // crème // Eau de cerise de la Forêt Noire	9,80
Pana Cotta à l'aspérule // sorbet maison// ragoût de rhubarbe	9,50
Assiette de fromages Différentes spécialités de fromage avec moutarde aux figues et chips de pain	13,00

Les prix s'entendent en Euro, service et TVA légale inclus