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

Temps de cuillère

Carpaccio de filet de bœuf // bouquet de salades // fromage de montagne 17,50

Salade verte croquante à l'huile de lin // noix grillées // Fromage de chèvre flambé 12,50

Velouté de potiron Hokkaido à l'huile de pépins de courge 9,50

Velouté de gibier raffiné // Nappé de crème 8,50

Bouillon de bœuf savoureux avec galettes 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
26,50

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 26,90

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 29,50

Tendre rumsteck de la génisse sous une croûte de café de Paris
pommes de terre à rôtir 30,50

Tendre rumsteck de la génisse avec beurre à l'ail des ours
Accompagné de croquettes de pommes de terre cuites au four 30,00

Du porc

Deux escalopes panées "Classique" du dos du jeune porc
Frites 18,50

Deux escalopes en croûte d'amandes cuites dans le dos du jeune porc 18,90
Frites

Assiette de longe de porc souabe
Médaillons de filet de porc // Champignons fins //
Spätzle grattées 22,50

Gibier du territoire d'Oberkollwangen

Ragoût de sanglier fondant accompagné d'une sauce légère à la crème et au genièvre
25,50

Rôti de sanglier braisé accompagné d'une délicate sauce à la crème servi avec des spätzle râpés
25,50

Escalope de sanglier aux airelles,
accompagnée de délicieux spätzle au raifort
27,50

Boulettes de gibier faites maison aux airelles rouges
et sauce fine aux champignons et à la crème 16,50

Veggie & Vegan

Spätzle au fromage souabe
Finement fondus aux oignons // assiette de salade variée 17,00

Raviolis farcis aux chanterelles
Sauce crémeuse à la crème // Assiette de salade colorée 19,50

Biscuits aux petits pois et au soja sur
un mélange de poireaux sautés // Assiette de salade colorée 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

Panna cotta aux quetsches - sorbet au basilic 10,50

Assiette de fromages
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