

# Speisekarte / Menu



## Salate / Les salades

Kleiner gemischter Salat 5,80  
Petit salade composée

Großer gemischter Salat, 17,80  
Ziegenkäse im Speckmantel,  
Rosmarinhonig, Oliven, karamellisierte  
Walnüsse, geröstetes Baguette  
Grande salade composée, avec chèvre  
enrobé de lard, au miel de romarin, olives,  
noix caramélisées, baguette grillée

Großer gemischter Salat, 19,80  
Rinderhüftstreifen mit Kräutern,  
Knoblauch gebraten  
Grande salade composée  
avec émincé de bœuf grillé  
aux herbes et à l'ail

Großer gemischter Salat, 17,80  
gebratenes Lachsfilet, Zanderfilet  
im Back Teig, Remoulade  
Grande salade composée avec saumon  
grillé, beignet de filet de sandre, rémoulade

Spargel-Salat, Wolfsbarsch Filet, 21,80  
Garnelen, Bärlauch Vinaigrette  
Salade d'asperges, filet de bar, crevettes,  
vinaigrette à l'ail sauvage

## Vorspeise / Entrées

Antipasti Teller/Assiette d'antipasti 13,50  
Garnele, Serrano Schinken,  
eingelegtes Grillgemüse, Oliven, Feta  
Crevette, jambon Serrano,  
légumes grillés marinés, olives, feta

## Empfehlung des Hauses / Suggestions de la maison

Panierte Schnitzel (vom Schweinerücken), 17,80  
Bratensoße, Pommes frites, Salat  
Escalopes panées (de porc),  
sauce, frites, salade

Rinderhuft Steak medium ca. 300 g 22,80  
Pommes frites oder Bratkartoffeln,  
Kräuterbutter  
Rumsteck medium env. 300g  
frites ou pommes de terre sautées,  
beurre aux herbes

Käserahmspätzle, Salat 14,80  
Spätzle au fromage à la crème, salade 

Wurstsalat oder Elsässer Wurstsalat, Käse  
Salade vigneronne ou salade vigneronne  
au fromage  
mit Brot / avec pain 10,80  
mit Bratkartoffeln /  
avec pommes de terre sautées 14,30

XXL Hamburger-Block House, 16,80  
Rinderhacksteak medium ca. 220 g,  
rustikales Brötchen, Eisbergsalat, Tomaten,  
Zwiebeln, Chesterkäse, Hamburgersoße,  
Barbecue Soße, Pommes frites  
XXL Hamburger-Steak haché de bœuf,  
medium env. 220 g, salade, tomate,  
oignons, Cheddar, sauce barbecue, sauce  
hamburger, frites

Frühlings Cordon Bleu 21,80  
(vom Schweinerücken gefüllt mit Spargel,  
Bärlauch, Frischkäse und Schwarzwälder Schinken),  
Bratensoße, Pommes frites  
Cordon bleu de printemps de porc  
farci aux asperges, fromage blanc, jambon de forêt noir  
et ail sauvage,  
sauce brune, frites

Spargelteller, ½ Portion Spargel, 24,80  
Sauce Hollandaise, kleines Schnitzel  
(vom Schweinerücken), Kratzete  
Assiette d'asperges avec une demi-botte d'asperges,  
sauce hollandaise, escalope panée et Kratzete

# Speisekarte / Menu


## Fischgericht / Poissons


Fish & Chips 16,80  
Zanderfiletstreifen (vom Bodensee)  
im Bierteig, Pommes frites, Remoulade  
Beignets de filet de sandre, frites, rémoulade

## Flammkuchenbäckerei / Tartes flambées

„Herzhaft“ 10,80  
Rahm, Speck, Zwiebeln,  
Emmentaler, Schnittlauch  
crème fraîche, lardons, oignons,  
gratinée, ciboulette

„Mediterran“ 13,80  
Chorizo (scharfe spanische Wurst),  
Ziegenkäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln,  
Emmentaler, Rosmarin-Zitronenöl  
Chorizo, fromage de chèvre, piments,  
olives, oignons, gratinée,  
huile de romarin citronnée

Camembert „Brie de Meaux“ 12,80  
Brie de Meaux, Emmentaler, Preiselbeeren   
Camembert de Brie de Meaux,, aïrelles

„Provençal“ 10,80  
Pilze, rote Zwiebeln, Kräuter der Provence,  
Emmentaler   
Champignons, oignon rouge,  
herbes de Provence, gratinée

„Schwarzwald“ 13,80  
luftgetrockneter Schinken, Parmesan,  
Rucola, Käse  
„Forêt Noir“, jambon cru, parmesan,  
roquette, gratinée

„Toscana“ 13,80  
Tomatensoße, scharfe Paprikasalami,  
Mozzarella, Pesto, Zwiebeln,  
Oliven, Emmentaler  
Sauce tomate, salami piquant au poivron,  
mozzarella, pesto, oignons, olives, gratinée

„Vegan“   12,80  
Tomatensoße, Shiitake,  
Kräuterseitling (Bio-Pilze aus Gündlingen),  
Räuchertofu  
Sauce tomate, champignons bio, tofu fumé

„Apfel“ 12,80  
flambiert mit Calvados, Zimt-Zucker  
„Pommes“ flambée, Calvados,  
sucre à la cannelle

Hinweis für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit:  
Unsere Speisen können Allergene enthalten.  
Fragen Sie unser Servicepersonal.  
Info pour les clients qui ont une allergie alimentaire:  
Nos plats peuvent contenir  
des allergéniques. N'hésitez à vous adresser au personnel.

## Dessert / dessert

Frische Waffel, Sauerkirschen, 7,90  
Vanilleeis, Sahne  
Gaufre fraîche, cerises griotte,  
glace à la vanille, chantilly

Crème Brûlée, Rhabarberkompott 6,90  
Crème Brûlée, abricots secs, ragoût de fruits de la  
passion

Warmer Apfelstrudel, Vanilleeis, Sahne 7,90  
Strudel aux pommes chaud, glace à la vanille, chantilly

Affogato – Espresso, Vanilleeis 3,80  
Affogato – Espresso, 1 boule vanille

Café Gourmand, 6,90  
Espresso, Crème Brûlée, Mini-Eclair  
Café Gourmand, espresso, Crème Brûlée,  
mini-éclair

Gemischtes Eis, 3 Kugeln, Sahne 5,60  
Glace variées, 3 boules, chantilly

Schwarzwaldbecher 7,90  
Vanille- und Schokoladeneis,  
Schattenmorellen, Kirschlikör, Sahne  
Coupe „Forêt Noir“ glace à la vanille  
et au chocolat, griottes, liqueur de cerises, chantilly

Eiskaffee, Sahne / Eisschokolade, Sahne 5,90  
Café liégeois, chantilly / Chocolat liégeois,  
chantilly

Erdbeerbecher, Vanilleeis, Sahne 6,80  
Coupe aux fraises, glace vanille, chantilly