

Déjeuner

De 12h00 à 13h30

N'hésitez pas à demander

Notre « conseil de la semaine » et notre menu enfant.

Entrées et soupes

Soupe aux herbes fraîches du jardin

Champignons / Huile de paprika

€ 9,00

Salade d'herbes sauvages du Kaiserstuhl

Graines de tournesol / Bacon croustillant

€ 16,00

Spécialités de la Forêt-Noire

Saucisson de foie / Truite fumée / Jambon Forêt-Noire et jambon bouilli /
Landjäger / Fromage de montagne / Saindoux /
Fromage blanc aux herbes / Beurre / Pain de campagne

€ 18,00

Plats principaux

Spätzle au fromage de la Forêt-Noire

Fromage de montagne / laitue marinée

€ 17,00



Couscous aux épices

Crème aux pois gourmands / Gingembre - Carottes / Sésame

€ 19,00



Escalope panée du porc de Baden

Frites / Canneberges

€ 24,00

Filets de truite de la Forêt-Noire

Huile d'olive aux agrumes / Salade d'herbes sauvages / Croustilles de pain

€ 24,00

Steak du porc aux herbes de Baden

Pinot Noir / Poireau braisé / Purée de pommes de terre et romarin

€ 25,00

Maultaschen aux herbes

Fondant à l'oignon au citron vert / Conseils de laitue / Graines de tournesol

€ 19,00

Pour les groupes de 10 personnes ou plus, nous nous ferons un plaisir de vous envoyer nos suggestions de menus. Veuillez nous
contacter à l'avance.

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Glaces de HofEis

Si vous êtes à la recherche de la pâtisserie d'une vie,
alors pourquoi ne pas essayer un HofEis ?

Une onctuosité unique, des ingrédients naturels, le meilleur lait de pâturage des fermes de
la Forêt-Noire et un goût incroyable,
c'est ce qui rend nos HofEis si délicieux.

Boule de crème glacée solo de votre choix

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron € 2,60

Comme garniture

Crème au caramel € 1,40

Sauce aux framboises € 1,40

Sauce au chocolat € 1,40

Nougatine € 1,40

Liqueur aux oeufs € 2,10

Smarties € 2,10

Studel aux pommes

Pâte à strudel fourrée de morceaux de pomme, combinée avec
crème glacée crémeuse à la vanille et crème Chantilly € 9,90

Informez-vous auprès de notre équipe sur nos spécialités de café ou notre carte digestif !

„'s Habermues wär ferig; se chömmet, ihr Chinder, un esset!“

- Johann Peter Hebel

Service de menus de 18h00 à 20h00

Menu Gastronomique

Amuse-Bouche

Filet de porc fumé de Baden
Chili-ananas / Huile de romarin / Risotto aux épinards

€ 18,00

Soupe de pois gourmands /
Saumon Ikarimi mariné / Vinaigre de fruit de la passion

€ 12,00

Filets de truite de la Forêt-Noire
Caviar d'algues / Noilly Prat / Poireau braisé

€ 23,00

Sorbet à la mangue

€ 4,00

Bœuf maturé / Carotte /
Gingembre / Champignons / Oignons rôtis

€ 49,00

Sélection de fromages de l'affineur Waltmann d'Erlangen & Schwende Hof Lenzkirch

€ 18,00

Mousse de miel et de vanille/
Baies sauvages / Yaourt / Fleurs de sureau / Menthe

€ 12,00

En 5 plats € 79,00

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

Au choix comme 8 plats € 99,00

(menu complet)

**Avec le menu gastronomique,
nous vous recommandons notre voyage de vin correspondant à € 45,00.**



Entrées et soupes

Consommé poulet fermier / Citronnelle / chili

€ 9,00

Soupe aux herbes fraîches du jardin / Champignons / Huile de paprika 

€ 9,00

Salade d'herbes sauvages du Kaiserstuhler /
Graines de tournesol / Bacon croustillant

€ 16,00

Spécialités de la Forêt-Noire

Saucisson de foie / Truite fumée / Jambon de la Forêt-Noire et jambon bouilli /
Landjäger / Fromage de montagne / Saindoux / Fromage blanc aux herbes / Beurre /
Pain de campagne

€ 18,00

Plats principaux végétariens

Nouilles au thym

Tofu mariné / Tomates balsamiques / Piment d'Espelette 

€ 22,00

Couscous aux épices

Crème de pois gourmands / Carottes - gingembre / Sésame 

€ 19,00

Poisson et viande

Rumsteck mûré

Polenta crémeuse / Champignons / Oignons frits
(en raison du temps de cuisson, la commande n'est possible que jusqu'à 20h)

€ 49,00

Blanc de poularde de maïs française

Haricots tendres / Nouilles au thym

€ 29,00

Filets de truite de la Forêt-Noire

Tomates cerises marinées / Courgettes / Purée de pommes de terre et persil

€ 34,00

Escalope panée du porc de Baden

Laitue marinée / Canneberges / Frites

€ 29,00

Desserts

Mousse de baies sauvages fraîches / Fleurs de sureau / Menthe / Vanille
€ 11,00

Variation de sorbet
€ 12,00

Sélection de fromages de l'affineur Waltmann d'Erlangen & Schwende Hof Lenzkirch
€ 18,00

Glaces de HofEis

Si vous êtes à la recherche de la pâtisserie d'une vie,
alors pourquoi ne pas essayer un HofEis ?

Une onctuosité unique, des ingrédients naturels, le meilleur lait de pâturage des fermes de la Forêt-
Noire et un goût incroyable,
c'est ce qui rend nos HofEis si délicieux.

Boule de crème glacée solo de votre choix

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron **€ 2,60**

Comme garniture

Crème au caramel **€ 1,40**

Sauce aux framboises **€ 1,40**

Sauce au chocolat **€ 1,40**

Nougatine **€ 1,40**

Liqueur aux oeufs **€ 2,10**

Smarties **€ 2,10**

Studel aux pommes

Pâte à strudel fourrée de morceaux de pomme, combinée avec
crème glacée crémeuse à la vanille et crème Chantilly **€ 9,90**

Informez-vous auprès de notre équipe sur nos spécialités de café ou notre carte digestif !

„'s Habermues wär ferig; se chömmet, ihr Chinder, un esset!“

- Johann Peter Hebel