

## 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