

Les Spécialités classiques de notre Restaurant «Dorfstuben»

<i>Les Tripes à l'aigre-doux, Pommes de terre sautées</i>	€ 14,00
<i>Les Lentilles «à la Souabe», Saucisses Pâtes-maison «Spaetzle»^{2,3}</i>	€ 15,00
<i>Les Ravioles-maison dans leur Bouillon à l'Émincé d'oignons poêlés et à la Chapelure Salade mixte^{2,3}</i>	€ 16,50
<i>La Poitrine de Veau farcie aux Salsifis braisée Sauce à la Crème, Salade de Pommes de Terre Feuilles de Laitue^{2,3}</i>	€ 18,50
<i>Le Ragoût de Cerf, Sauce aux Airelles, Champignons Quenelles de Pommes de terre poêlées aux Aromates^{2,3}</i>	€ 22,00
<i>L'Escalope Veau de Lait à la Crème «à la Badoise» Champignons, Pâtes fines-Maison</i>	€ 23,00
<i>Le Steak de Bœuf de la Vallée de la Murg aux Oignons Raviole-Maison, Pâtes-maison «Spaetzle» choucroute au Riesling^{2,3}</i>	€ 26,00

Tous ces plats sont également servis en demi-portion.

Spécialités de la Région: Les Suggestions de notre Chef

Hors d'œuvres

<i>Tartare d'omble chevalier mariné maison de notre truiterie le Forellenhof Buhlbach potiron mariné, mayonnaise aux graines de potiron</i>	€ 17,50
<i>Filet de truite saumonée fumé, betteraves rouges crème aigre, vinaigrette aux grains de moutarde</i>	€ 17,50
<i>Carpaccio de jarret de veau braisé et mariné, servi tiède haricots verts, jambon de Forêt-Noire, pomme ^{2,3}</i>	€ 17,50
<i>Cuisse de chevreuil du domaine de chasse de l'Hôtel Bareiss légèrement fumée airelles macérées, croûtons ^{2,3}</i>	€ 18,00

Les Soupes

<i>Consommé double à l'Émincé de Crêpes</i>	€ 6,50
<i>Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg quenelles à la moelle, mini-ravioles émincé de crêpes, ciboulette ^{2,3}</i>	€ 7,00
<i>Velouté de courge musquée, graines de potiron grillées épaule de porc braisée «à la badoise» ^{2,3}</i>	€ 8,00

Les Poissons

<i>La Truite de notre Forellenhof Buhlbach préparée selon vos désirs</i>	€ 22,00
<i>Filet de sandre, choucroute à la crème Bacon, croûtons, pommes persillées ^{2,3}</i>	€ 28,00

*N'hésitez pas à nous faire part du moindre de vos désirs.
Nous nous ferons un plaisir de les exhaucer.*

Les Viandes et Volailles

<i>Paupiette de bœuf, sauce au pinot noir légumes-racines, purée mousseline à la crème^{2,3}</i>	€ 21,50
<i>Épaule d'agneau des prairies du Jura souabe sauce au thym, racine de persil, oignons perlés quenelles de pommes de terre</i>	€ 22,50
<i>Canard rôti au four, jus aux pommes, chou rouge, marrons quenelles de pain au torchon poêlées au beurre émincé de petits oignons^{2,3}</i>	€ 25,50
<i>Filet de porc rôti «Schwäbisch Hällisch» du Jura souabe joints de porc, sauce à la bière brune, chou blanc pointu quenelles de pommes de terre poêlées aux aromates^{2,3}</i>	€ 23,50

Les Desserts

<i>Beignets aux pommes sauce-vanille, glace à la crème</i>	€ 11,00
<i>Parfait aux noix coings, poires Williams</i>	€ 12,00
<i>Mousse au nougat pruneaux à la cannelle, streusel au beurre</i>	€ 12,00

*Juste une petite chose: Afin de profiter pleinement des joies de la table
et de la convivialité, nous vous prions de bien vouloir éteindre votre
téléphone portable durant toute la durée de votre visite
dans notre Restaurant.*

Merci d'avance!