

«Vesper»: Petits plats régionaux typiques de la région

*Salade de cervelas de la vallée de la «Murg»
Pain au four et beurre fermier* € 13,50

*Filet de truite fumé de Forêt-Noire, raifort à la crème
pain de campagne grillé et beurre* € 14,50

*L'assiette de charcuteries «Dorfstuben»:
jambon de Forêt-Noire, boudin noir
pâté de foie, cervelas, fromage de tête* € 16,00

*Poitrine de boeuf de Mitteltal marinée
vinaigrette aux radis,
pommes de terre sautées* € 19,00

*Jambon de Forêt-Noire en fines tranches
pain de campagne, beurre fermier
servi avec un verre d'eau de vie de cerises* € 19,50

Spécialités classiques de notre Restaurant «Dorfstuben»

<i>Tripes à l'aigre-doux, pommes de terre sautées</i>	€ 18,50
<i>Lentilles «à la Souabe», saucisses pâtes-maison «Spaetzle»</i>	€ 19,00
<i>Ravioles-maison dans leur bouillon à l'émincé d'oignons poêlés et à la chapelure salade mixte</i>	€ 21,50
<i>Poitrine de veau farcie aux salsifis braisés sauce à la crème, salade de pommes de terre feuilles de laitue</i>	€ 24,50
<i>Ragoût de cerf, sauce aux airelles, champignons quenelles de pommes de terre poêlées aux aromates</i>	€ 27,00
<i>Escalope de veau de lait à la crème «à la Badoise» champignons, pâtes fines-maison</i>	€ 28,00
<i>Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons raviole-maison, notre assiette de salade et pâtes-maison «Spaetzle»</i>	€ 34,00

Tous ces plats sont également servis en demi-portion.

Spécialités de la région

Hors d'œuvres

<i>Salade de chanterelles sautées avec cœurs de laitue et crème au raifort</i>	€ 19,50
<i>Tafelspitz de veau poché à la marinade aux herbes jeunes poireaux et échalotes au vin rouge</i>	€ 18,00
<i>Filet d'omble chevalier fumé à froid à la crème fraîche petits pois marinés et concombre du jardin</i>	€ 19,00
<i>Jambon de chevreuil du domaine de chasse Bareiss - finement tranché - avec airelles confites et croûtons</i>	€ 20,00

Soupes

<i>Consommé double à l'émincé de crêpes</i>	€ 7,50
<i>Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg quenelles à la moelle, mini-ravioles et émincé de crêpe aux aromates</i>	€ 8,50
<i>Velouté de chanterelles fraîches avec croûtons</i>	€ 11,50

Poissons de notre Forellenhof Buhlbach

<i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach préparée selon vos désirs</i>	€ 27,00
---	---------

*N'hésitez pas à nous faire part du moindre de vos désirs.
Nous nous ferons un plaisir de les exaucer.
Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel de service.*

Plats principaux

<i>Paupiette de bœuf braisée, sauce au pinot noir légumes de printemps et purée à la crème</i>	€ 27,00
<i>Épaule d'agneau du Jura souabe braisée accompagnés de haricots verts glacés quenelles de pommes de terre</i>	€ 27,00
<i>Canard rôti au four, jus à la pomme, céleri-rave quenelles au torchon poêlées au beurre</i>	€ 32,00
<i>Sandre de rivière poêlé à la sauce aux écrevisses asperges vertes et pommes de terre au persil</i>	€ 32,00
<i>Chanterelles fraîches à la crème de ciboulette avec pâtes maison ou quenelles de pain poêlées au beurre</i>	€ 26,50
<i>et pour accompagner :</i>	
<i>Filet de porc enrobé de bacon</i>	€ 13,00
<i>Filet de sandre rôti sur la peau</i>	€ 15,00

Desserts

<i>Beignets aux pommes du souabe avec sauce-vanille et glace à la crème</i>	€ 15,00
<i>Mousse croquante aux amandes avec des fraises de Bade et de la glace à la fraise</i>	€ 15,00
<i>Gâteau au fromage caramélisé avec des framboises marinées et du chocolat blanc</i>	€ 15,00

*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!

Desserts

<i>Beignets des pommes avec sauce-vanille et glace à la crème</i>	€15,00
<i>Variation de mousse au chocolat</i>	€14,50
<i>Gaufre-maison aux griottes et glace à la crème</i>	€12,50

Glaces

<i>Glaces variées à la crème</i>	€ 10,50
<i>Café liégeois ou chocolat liégeois</i>	€ 10,50
<i>Coupe de glaces «Hôtel Bareiss» à la pomme et au caramel</i>	€ 11,50
<i>Coupe «Forêt-Noire»</i>	€ 12,00
<i>Coupe exotique</i>	€ 12,00
<i>Coupe glacée pour enfants</i>	€ 5,50

Pâtisseries

Nous vous proposons chaque jour un grand choix de pâtisseries maison selon de recettes traditionnelles.

<i>Gâteau Bareiss</i>	€ 5,50
<i>Nos Pâtisseries-Maison</i>	€ 5,80
<i>Tartelettes variées</i>	€ 5,00
<i>Portion de crème chantilly</i>	€ 1,10

Notre carte du soir à partir de 21.00 heures

«Vesper»: Petits plats régionaux typiques de la région

<i>Flammenkuchen alsacien avec crème-fraîche, lard et oignons</i>	€ 14,00
<i>Salade de cervelas de la vallée de la «Murg» Pain de campagne grillé et beurre fermier</i>	€ 13,50
<i>Filet de truite fumé de Forêt-Noire, raifort à la crème Pain de campagne grillé et beurre</i>	€ 16,00
<i>Assiette de charcuteries «Dorfstuben»: jambon de Forêt-Noire, boudin noir pâté de foie, cervelas, fromage de tête</i>	€ 16,00
<i>Poitrine de boeuf de Mitteltal marinée vinaigrette aux radis, pommes de terre sautées</i>	€ 19,00
<i>Jambon de Forêt-Noire en fines tranches, pain de campagne beurre fermier servit avec un verre d'eau de vie de cerises</i>	€ 19,50
<i>Cuisse de chevreuil lé fumée de la chasse «Bareiss» - finement tranché - avec airelles confites-maison</i>	€ 20,00

Soupes et Potages

<i>Consommé double avec fines tranches de crêpes</i>	€ 7,50
<i>Consommé double avec raviole-maison et ciboulette</i>	€ 8,50
<i>Potage de pommes de terre à la crème avec des croûtons</i>	€ 8,50

Notre carte du soir à partir de 21.00 heures

Plats Chauds

<i>Ravioles-maison dans leur bouillon au saindoux et à la chapelure, salade mixte</i>	<i>€ 21,50</i>
<i>Escalope de selle de veau de lait à la crème à la Badoise champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Steak de bœuf de la vallée de la Murg aux oignons raviole-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et notre assiette de salade</i>	<i>€ 34,00</i>

Fromage

<i>Une variation de différents sortes de fromages raisins et noisettes</i>	<i>€ 16,50</i>
--	----------------

Desserts

<i>Beignets aux pommes «à la Souabe» sauce-vanille, glace à la crème</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Coupe de glace «Forêt-Noire»</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Variation de mousses au chocolat</i>	<i>€ 14,50</i>