

Nos spécialités de la Forêt-Noire pour les vêpres

| | |
|--|--------|
| <i>Tarte flambée, crème fraîche, lard et oignons</i> | €14,00 |
| <i>Salade de cervelas, une spécialité de la vallée de la «Murg» servie avec du pain au four et du beurre</i> | €13,50 |
| <i>Filet de truite de Buhlbach crème de raifort, pain grillé et beurre soufré</i> | €14,50 |
| <i>L'assiette de charcuteries «Dorfstuben»: jambon de Forêt-Noire, boudin noir pâté de foie, cervelas, fromage de tête</i> | €16,00 |
| <i>Poitrine de bœuf de Mitteltal marinée vinaigrette aux radis «Ostergruss» pommes de terre sautées</i> | €19,00 |
| <i>Jambon de la Forêt-Noire - coupé en tranches fines - servi avec du pain au four et du beurre accompagné par un «kirsch»</i> | €19,50 |
| <i>Jambon de chevreuil de la chasse au bareiss - finement tranché airelles confites-maison</i> | €20,00 |

Soupes

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

Plats Principaux Chauds

| | |
|--|--------|
| <i>Ravioles-maison dans leur bouillon au saindoux et à la chapelure avec choucroute à la crème</i> | €21,50 |
| <i>Petits escalopes de selle de lait de veau «badoises» à la crème champignons frais, pâtes-maison au saindoux</i> | €28,00 |
| <i>Steak de bœuf de la vallée de la «Murg» aux oignons ravioles-maison, pâtes-maison «Spaetzle» et notre assiette de salades variées</i> | €34,00 |

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 |

Spécialités classiques de notre Restaurant «Dorfstuben»

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

Tous ces plats sont également servis en demi-portion.

Spécialités de la région: Les Suggestions de notre Chef

Hors d'œuvres

| | |
|---|---------|
| <i>„Tafelspitz“ de veau mariné aux carottes jaunes sauce aux herbes et au cresson</i> | € 18,50 |
| <i>Tartare d'omble du Forellenhof Buhlbach mariné petits radis marinés, poireaux primeurs</i> | € 19,50 |
| <i>Salade de girolles sautées vinaigrette aux pommes, pain de campagne grillé</i> | € 17,50 |
| <i>Jambon de chevreuil du domaine de chasse Bareiss - finement tranché- avec aïelles confites et croûtons</i> | € 20,00 |

Soupes

| | |
|---|---------|
| <i>Consommé double à l'émincé de crêpes et ciboulette</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>Soupe à la crème de girolles avec croûtons et de l'huile aux herbes</i> | € 12,00 |

Poissons de notre Forellenhof Buhlbach

| | |
|---|---------|
| <i>Truite de notre Forellenhof Buhlbach préparée selon vos désirs</i> | € 27,00 |
| <i>Filet de truite saumonée rôtie sauce aux écrevisses, petits légumes de printemps, morilles pâtes fraîches-maison</i> | € 32,00 |

*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.*

Viandes et Volailles

| | |
|--|---------|
| <i>Paupiette de bœuf braisée, jus au pinot noir petits légumes d'été et purée mousseline à la crème</i> | € 27,00 |
| <i>Épaule d'agneau du Jura souabe braisée avec petit ragoût de haricots, cresson, orge perlé</i> | € 27,00 |
| <i>Canard fermier rôti au four jus à la pomme avec céleri-rave et quenelles de pommes de terre poêlées au beurre</i> | € 32,00 |
| <i>Chanterelles fraîches à la crème de ciboulette avec des pâtes maison ou des quenelles de serviette braisées</i> | € 26,50 |
| <i>et pour les accompagner :</i> | |
| <i>Tranche de truite saumonée de Buhlbach</i> | € 15,00 |
| <i>Tournedo de filet de bœuf</i> | € 17,00 |

Desserts

| | |
|---|---------|
| <i>Beignets aux pommes du souabe avec sauce-vanille et glace à la crème</i> | € 15,00 |
| <i>Mousse blanche au croquant d'amandes framboises marinées, fleurs de sureau</i> | € 15,00 |
| <i>Brownie au chocolat servi tiède ragoût de fraises, glace-noisettes</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!