

Nos spécialités de la Forêt-Noire pour les vèpres

<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 «Dorfstubben»: 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 salade mixte</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, choucroute au riesling et pâtes-maison «Spaetzle»</i>	€34,00

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 choucroute au riesling</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>

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, choucroute au riesling et pâtes-maison «Spaetzle»</i>	<i>€34,00</i>

Tous ces plats sont également servis en demi-portion.

Spécialités de la région

Hors d'œuvres

*Tartare de filet de truite fumée de notre Forellenhof Buhlbach € 19,50
betteraves rouges, pirée de pommes*

*Jarret de veau mariné, vinaigrette à la moutarde € 19,00
haricots et petit ragoût de poires*

*Chèvre frais mariné au miel au thym de Forêt-Noire € 17,00
potiron à l'aigre doux aux noix, salade de mâche*

*Jambon de chevreuil du domaine de chasse Bareiss € 20,00
- finement tranché- avec aïelles confites et croûtons*

Soupes

Consommé double à l'émincé de crêpes € 7,50

*Soupe des jours de fête de la vallée de la Murg € 8,50
quenelles à la moelle, mini-ravioles
et émincé de crêpe aux aromates*

*Velouté de potiron € 11,50
graines de potiron grillées*

Poissons de notre Forellenhof Buhlbach

*Truite de notre Forellenhof Buhlbach € 27,00
préparée selon vos désirs*

*Filet d'omble rôti à l'unilatérale, sauce au caviar € 32,00
chou blanc pointu en glaçage, pommes persillées*

*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 choux de Bruxelles, pâtes fines-maison</i>	€27,00
<i>Épaule d'agneau du Jura souabe braisée haricots au bacon, quenelles de pommes de terre</i>	€27,00
<i>Canard rôti au four, jus à la pomme, chou rouge quenelles au torchon poêlées au beurre</i>	€32,00
<i>Émincé de foie de veau pôlé pommes en glaçage, épinards en branches purée mousseline à la crème</i>	€29,00

Desserts

<i>Beignets aux pommes du souabe avec sauce-vanille et glace à la crème</i>	€15,00
<i>Crème brûlée aux noisettes compote et sorbet aux griottes</i>	€15,00
<i>Mousse au nougat prunes marinées, glace-caramel</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!