

Speisen

Entrées (Vorspeisen)

Velouté forestier Waldpilzcremesuppe	5,50 €
Piments grillés Gegrillte Peperoni mit Knoblauchcrème und Baguette	7,90 €
Crevettes géantes Gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern, Knoblauch und Beeren, dazu Baguette	14,90 €
Cuisses de grenouilles Froschschenkel, gebraten mit Knoblauch und Kräutern	Platte 18,20€
Escargots à la bourguignonne Bourguignonne Schnecken in hausgemachter Kräuterbutter	6 Stück 7,90 € 12 Stück 12,90 €
Légumes grillés Gegrilltes Gemüse mit Kräuterquark	7,90 €

Salades

Salade de Boeuf Gemischter Salat mit Rumpsteak Streifen und Spiegelei dazu Haus-Vinaigrette	14,90 €
Salade de chèvre Gemischter Salat mit Waldblütenhonig überbackener Ziegenfrischkäse dazu Walnüsse und Haus-Vinaigrette	14,50 €
Salade aux herbes sauvages avec des fruits mit frischen Früchten, Wildkräutersalat mit Avocado, Sonnenblumenkerne und Limonen Dressing	12,90 €

Original Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen

Alsace Crème fraîche, Speck ^{1,2} und Zwiebeln	8,60 €
Forestière Crème fraîche, Champignons, Speck ^{1,2} und Zwiebeln	8,90 €
Gratinée Crème fraîche, Emmentaler Käse, Speck ^{1,2} und Zwiebeln	9,40 €
Münster Crème fraîche, Münster Käse, Speck ^{1,2} und Zwiebeln	9,90 €
Flambée Crème fraîche, Apfelscheiben und Zimt, flambiert mit Calvados	10,50 €
Valérie Crème fraîche, Ziegenkäse, Waldblütenhonig und Provenzalische Kräuter	10,90 €
Plats Principaux (Hauptgerichte)	
Pois chiches au riz (vegan) Kichererbsenreis mit getrockneten Pflaumen, Zimt, Ingwer, Ras el Hanout und Minz-Soja-Joghurt	13,60 €
Escalope de porc panée Schweineschnitzel paniert in Butterschmalz gebacken mit Pommes frites	11,90 €
Entrecôte Argentinische Herkunft mit Bratkartoffeln und unserer hausgemachten Kräuterbutter	23,90 €
Rumpsteak aux oignons ou au beurre d'herbes Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Argentinische Herkunft, bester Qualität mit Pommes frites	21,90 €
Cordon Bleu (vom Schweinerücken) Gefüllt mit Emmentaler-Käse und Kochschinken ^{1,2} dazu pomme croquette	14,90 €

Cordon Bleu (vom Kalbsrücken) 18,90 €
Gefüllt mit Münsterkäse und Kochschinken^{1,2} dazu Pommes frites

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert. Sauce extra: Bordeauxsauce 2,00 €, Jägersauce 1,50 €, Sauce Bernaise 2,20 €, Beilagensalat extra 3,50 €.

Spezialitäten auf Vorbestellungen

Elsässer Baeckeroffe (ab 2 Personen) Pro Person Terrineneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Karotten, Rind-,Schwein- und Lammfleisch	20,00 €
Chateaubriand vom argentinischen Rinderfilet (für 2 Personen) ca. 800 Gramm Rinderfilet mit Babygemüse, Rosmarinkartoffeln und Sauce béarnaise	75,00 €

Desserts

Crème brûlée Bourbon-Vanillecreme mit einer Karamellkruste	7,90 €
Crêpe Suzette Crêpe in einer Orangensauce flambiert mit Grand Marnier und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	7,90 €
Sorbetvariation nach Saison pro Kugel	1,80 €
Coupe glacée à la chantilly Gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeer, Vanille, Schokolade)	4,50 €
Glace à la vanille et coulis de framboises Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50 €
Münsterkäse verfeinert mit Kümmel dazu Butter und Baguettes	6,50 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. In unseren Speisen und Getränken sind Zusatzstoffe enthalten. Allergene sind separat aufgelistet. In Einzelfällen kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Unsere Speisen sind frei von Geschmacksverstärkern.

1 = mit Nitratsalz, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Farbstoff, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Phosphat, 6 = koffeinhaltig, 7 = Chininhaltig, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, Weine können Sulfite enthalten.

Getränke

Apéritifs

Bier mit Picon Bittergetränk aus Orangenschalen	0,25 l	3,50 €
Aperol^{3,7} Alsace Aperol mit Crémant d'Alsace und geeiste Himbeere	0,25 l	5,90 €
Crémant d'Alsace Brut Pinot Blanc	0,1 l	4,60 €
Pernod	0,4 cl	4,70 €
Kir Royal	0,1 l	4,50 €
Campari³ Soda	0,5 cl	4,20 €
Campari³ Orange	0,5 cl	4,80 €
Martini Bianco/Rosso	0,5 cl	4,50 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	0,2 cl	5,60 €

Alkoholfreie Getränke

GMQ Natürliches Mineralwasser, Classic	0,75 l 0,25 l	4,70 € 2,50 €
Black Forest Still Natürliches Mineralwasser	0,75 l 0,25 l	4,70 € 2,50 €
Odina Orange/ Zitrone	0,4 l 0,3 l	3,00 € 2,50 €
Coca Cola^{5,6} / Coca Cola light^{3,5,6,8,9}, Spezi	0,4 l 0,3 l	3,30 € 2,80 €
Bitter Lemon⁷ / Tonic Water⁷	0,4 l 0,3 l	3,50 € 2,80 €
Orangina	0,25 l	3,50 €
NEU's Orangensaft / Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Fruchtsaftschorle, Nektarschorle	0,4 l	3,50 €

Bier

Karlsberg Ur Pils vom Fass	0,4 l 0,3 l	3,00 € 2,50 €
Karlsberg Export	0,5 l	3,10 €
Karlsberg Kristall-Weizen	0,5 l	3,50 €
Dunkles-Weizen	0,5 l	3,50 €
Zischke Kellerbier naturtrüb	0,3 l	3,00 €
Karlsberg Hefeweizen vom Fass oder Radler	0,5 l	3,50 €
Pils Radler	0,4 l 0,3 l	3,00 € 2,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

Wein

Weinschorle	0,5 l 0,25 l	4,00 € 2,70 €
2017er Pinot Noir Alsace Haut-Rhin - trocken WG Roger Kuehn Ammerschwihr	0,25 l	5,60 €
2017er Schwarzriesling Q.b.A. – halbtrocken WG Bechtel Worms-Heppenheim	0,25 l	5,10 €
2017er Merlot Q.b.A. – trocken Schloss Friedelsheim	0,25 l	4,90 €
2017er Spätburgunder Q.b.A. – trocken Winzergenossenschaft Weinbiet	0,25 l	4,70 €
2017er Dornfelder Q.b.A. – trocken Wachtenburg Winzer	0,25 l	4,50 €
2017er Portugieser Q.b.A. – lieblich Wachtenburg Winzer	0,25 l	4,50 €

Weißweine offen

2017er Pinot Gris Alsace, Haut-Rhin – halbtrocken WG Henri Weber	0,25 l	5,60 €
2017er Edelzwicker Alsace, Haut-Rhin – trocken WG Roger Kuehn, Ammerschwihr	0,25 l	4,70 €
2017er Gewürztraminer Q.b.A. – lieblich Wachtenburg Winzer	0,25 l	4,50 €
2017er Blanc de Noir Q.b.A. – trocken WG Bechtel, Worms-Heppenheim	0,25 l	5,10 €
2017er Kallstadter Riesling Q.b.A. – trocken WG Bühler	0,25 l	4,70 €
2017er Grauburgunder Q.b.A. – trocken Wachtenburger Winzer	0,25 l	4,70 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. In unseren Speisen und Getränken sind Zusatzstoffe enthalten. Allergene sind separat aufgelistet.
In Einzelfällen kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Unsere Speisen sind frei von Geschmacksverstärkern.

1 = mit Nitratspüßsalz, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Farbstoff, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Phosphat, 6 = koffeinhaltig, 7 = Chininhaltig, 8 = mit Süßungsmitteln,
9 = enthält eine Phenylalaninquelle, Weine können Sulfite enthalten.