

Soup / Soupe

Swabian festive soup	7,50
Soupe de fête souabe	
Parmesan cream soup / balsamic cream	9,50
Soupe à la mousse de parmesan / crème balsamique	
Cream of pumpkin soup / Kernel oil	10,00
Soupe à la crème de potiron / huile de graines	

Starter / Entre

Scallops au gratin	per piece	7,50
Coquilles Saint-Jacques au gratin		
	par pièce	7,50
Salad from the buffet		8,00
Salades du buffet		
Lamb's lettuce florets / glazed pears / warm gorgonzola / caramelised walnuts		14,00
Fleurs de mâche / poires glacées / gorgonzola tiède / noix caramélisées		
Beef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta		19,00
Carpaccio de filet de boeuf / vinaigrette à la truffe / bruschetta		
Smoked salmon tartare / mustard and dill sauce / grated pancakes		15,00
Tartare de saumon fumé / sauce à la moutarde et à l'aneth / galettes râpées		

Saisonal

Marinated pot roast / apple red cabbage / bread dumplings		25,00
Rôti acide / choucroute aux pommes / quenelles de pain		
Sautéed veal kidneys/ Pommery cognac sauce / potato rösti		28,00
Rognons de veau sautés / sauce au cognac Pommery / rösti de pommes de terre		
Fresh farm duck / apple and red cabbage / bread dumplings		28,00
Canard fermier frais / choux rouge aux pommes / quenelles de pain		

Meat / Viande

Swabian "temptation" / "Maultasche" / braised beef cheek / small salad garnish / potato salad		
Goûter souabe / « Maultasche » / joue de bœuf braisée / petite garniture de salade / salade de pommes de terre		
		19,00
Veal cream escalope / stone mushrooms / hand-scraped spaetzle	large / grande portion	25,00
Escalope de veau à la crème / champignons de couche / spätzle grattés à la main		
	small / petite portion	22,00

O nion roast beef / Sauerkraut / Maultasche / onion melt / spaetzle	29,00
R ôti de boeuf aux oignons / choucroute / Maultasche / fonte d'oignons / spätzle	
P ork fillet medallions / porcini mushrooms à la crème / hand-scraped spaetzle	28,00
M édallions de filet de porc / cèpes à la crème / spätzle grattés à la main	
B eef rump steak / herb butter / bacon beans / French fries	31,00
S teak de bœuf / beurre aux herbes / haricots au lard / pommes frites	

For 2 people (preparation time approx. 20 minutes) / **P**our 2 personnes (temps de préparation : env. 20 minutes)

C hateaubriand for 2 persons / Béarnaise sauce / potato gratin / vegetable garnish	per person 41,00
C hateaubriand for 2 personnes / sauce Béarnaise / gratin de pommes de terre / garniture de légumes	

Game dishes / Plats de gibier

R agout of game meat / cranberries / hand-scraped spaetzle	large / grande portion 25,00
R agout sauvage / canneberges / spätzle grattés à la main	
M edallion of venison / chanterelle cream sauce / almond broccoli / potato noodles	large / grande portion 35,00
	small / petite portion 31,00
M édallion de cerf / sauce à la crème aux chanterelles / brocoli aux amandes / « Schupfnudeln » (pâtes)	

Fish / Poisson

M onkfish medallions / lobster foam sauce / ratatouille vegetables / potato gratin	large / grande portion 35,00
	small / petite portion 31,00
M édallions de lotte / sauce mousse de homard / légumes en ratatouille / gratin de pommes de terre	
P ike-perch fillet / champagne cabbage / bacon sauce / mousseline potatoes	32,00
F ilet de sandre / chou au champagne / sauce au lard / pommes de terre mousseline	

Vegetarian / Végétarien

P umpkin gnocchi / orange sauce / roasted pumpkin / Brussels sprouts	25,00
G nocchi de courge / sauce à l'orange / potiron rôti / choux de Bruxelles	
S pinach and cheese dumplings / glazed beetroot / parsley root cream	27,00
Q uenelles d'épinards au fromage / betteraves rouges glacées / crème de persil-racine	

Vegan / Végétalien

S weet potato pasta / lemongrass-coconut broth / fava beans	22,00
P âtes de patate douce / bouillon de citronnelle et de noix de coco / haricots fava	

...and for **D**essert / et pour le dessert

C rème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet / chocolate mousse	10,00
C rème brûlée / coulis de framboises / sorbet aux fruits / mousse au chocolat	
F ig and cassis parfait / vanilla espuma / glazed figs	10,00
P arfait aux figues et au cassis / espuma à la vanille / figues glacées	
C hocolate and pear tart / pear chutney / ice cream	11,00
T arte au chocolat et aux poires / chutney de poires / crème glacée	
W arm plum ragout / caramel ice cream / vanilla espuma	10,00
R agoût de pruneaux chaud / glace au caramel / spuma à la vanille	

**Roundoff your dinner with a delicious digestif - we recommend
we recommend the limited edition brandies from the 'treasure chamber'**

„Pina Gold“ – Premium, distilled over gold	6,20
„Moor-Birne“ - Premium, distilled over gold	6,90
„Blackcurrant Rum“ - Premium, distilled over gold	7,90

We also recommend our **seasonal dessert wines** (5cl):

Durbacher Traminer Auslese	4,50
Plaisir Passito Rosso	4,50

**Complétez votre dîner par un délicieux digestif - nous vous recommandons
nous recommandons les eaux-de-vie en édition limitée de la « chambre aux trésors ».**

„Pina Gold“ – Premium, distillé sur de l'or	6,20
„Moor-Birne“ - Premium, distillé sur de l'or	6,90
„Blackcurrant Rum“ - Premium, distillé sur de l'or	7,90

Nous recommandons également nos vins de dessert (5cl):

Durbacher Traminer Auslese	4,50
Plaisir Passito Rosso	4,50

If you suffer from allergies, please contact our staff. We will be happy to help you.
Si vous souffrez d'allergies, n'hésitez pas à contacter notre personnel.