

Soup / Soupe

Swabian festive soup	8,00
Soupe de fête souabe	
Cream of asparagus soup	8,50
Crème de soupe d'asperges	
Wild garlic foam soup / sautéed prawn	11,00
Soupe à la mousse d'ail des ours / crevettes sautées	

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		
Wild garlic potato waffle / raspberry and balsamic chutney / roasted asparagus		19,00
Gaufre à l'ail des ours et aux pommes de terre / Chutney de framboises au vinaigre balsamique / asperges rôties		
Beef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta		19,00
Carpaccio de filet de boef / vinaigrette à la truffe / bruschetta		
Yellowfin tuna ceviche / Chilli oil / Wakame		20,00
Ceviche de thon yellowfin / Huile de chili / wakame		

Saisonal

Fresh spear asparagus / Hollandaise sauce / new potatoes / Herb cakes	27,00
Asperges fraîches / sauce hollandaise / pommes de terre nouvelles / Galettes aux herbes	
served with small veal escalope - breaded or plain	36,00
accompagnée d'une petite escalope de veau panée ou nature	
served with fried gilthead fillet	36,00
accompagné de filets de dorade frits	
served with small rump steak	
accompagné d'un petit rumsteck	39,00

Meat / Viande

Swabian "temptation" / "Maultasche" / braised beef cheek / small salad garnish / potato salad	
Gôûter souabe / « Maultasche » / joue de bœuf braisée / petite garniture de salade / salade de pommes de terre	20,00
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

Sautéed veal kidneys / Pommery cognac sauce / potato rösti 28,00

Rognons de veau sautés / sauce au cognac Pommery / rösti de pommes de terre

Onion roast beef / onion melt / roast potatoes 29,00

Rôti de boef aux oignons / fonte d'oignons / pommes de terre à rôtir

Beef rump steak / herb butter / bacon beans / French fries 31,00

Steak 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)

Chateaubriand for 2 persons / Béarnaise sauce / potato gratin / vegetable garnish per person 41,00

Chateaubriand for 2 personnes / sauce Béarnaise / gratin de pommes de terre / garniture de légumes

Game dishes / Plats de gibier

Ragout of game meat / cranberries / hand-scraped spaetzle large / grande portion 26,00

Ragout sauvage / canneberges / spätzle grattés à la main small / petite portion 23,00

Medallion of venison / chanterelle cream sauce / almond broccoli / potato noodles large / grande portion 36,00
small / petite portion 32,00

Médallion de cerf / sauce à la crème aux chanterelles /
broccoli aux amandes / « Schupfnudeln » (pâtes)

Fish / Poisson

Monkfish medallions / lobster foam sauce / ratatouille vegetables / potato gratin large / grande portion 35,00
small / petite portion 31,00

Médallions de lotte / sauce mousse de homard / légumes en ratatouille /
gratin de pommes de terre

Sea bream royal fillet / Teriyaki broth / pak choi / mie noodles 32,00

Filet de dorade royale / Bouillon Teriyaki / Pak Choi / Nouilles Mie

Vegetarian / Végétarien

Wild garlic gnocchi / tomato ragout / parmesan 26,00

Gnocchis à l'ail des ours / ragoût de tomates / parmesan

Spinach and cheese dumplings / glazed beetroot / parsley root cream 25,00

Quenelles d'épinards au fromage / betteraves rouges glacées / crème de persil-racine

Vegan / Végétalien

S weet potato pasta / lemongrass-coconut broth / fava beans	23,00
P âtes de patate douce / bouillon de citronnelle et de noix de coco / haricots fava	

...and for Dessert / et pour le dessert

C rème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet / chocolate mousse	11,00
C rème brûlée / coulis de framboises / sorbet aux fruits / mousse au chocolat	
P assion fruit jelly / coconut espuma / ice cream	10,00
P arfait aux figues et au cassis / espuma à la vanille / figues glacées	
W hite chocolate parfait / mango chutney / brittle	11,00
P arfait au chocolat blanc / chutney de mangue / croquant	
A pple tart for 2 people / vanilla ice cream (20min preparation time)	per Person 9,00
T arte aux pommes pour 2 personnes / glace à la vanille (20min de préparation)	par personne 9,00

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.