

Soup / Soupe

Swabian festive soup	8,00
Soupe de fête souabe	
Parmesan cream soup / balsamic cream	9,50
Soupe à la mousse de parmesan / crème balsamique	
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 boeuf / vinaigrette à la truffe / bruschetta			
Yellowfin tuna ceviche / Chilli oil / Wakame	20,00		
Ceviche de thon yellowfin / Huile de chili / wakame			

Saisonal

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 / chou rouge aux pommes / quenelles de pain	
Fresh spear asparagus / Hollandaise sauce / new potatoes / Herb cakes	35,00
Asperges fraîches / sauce hollandaise / pommes de terre nouvelles / Galettes aux herbes	

Meat / Viande

Swabian "temptation" / "Maultasche" / braised beef cheek / small salad garnish / potato salad	
Goûter souabe / « Maultasche » / joue de boeuf braisée / petite garniture de salade / salade de pommes de terre	
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 boef 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 26,00
R agout sauvage / canneberges / spätzle grattés à la main	
M edallion of venison / chanterelle cream sauce / almond broccoli / potato noodles	large / grande portion 36,00
M édallion de cerf / sauce à la crème aux chanterelles / brocoli aux amandes / « Schupfnudeln » (pâtes)	
	small / petite portion 23,00
	small / petite portion 32,00

Fish / Poisson

M onkfish medallions / lobster foam sauce / ratatouille vegetables / potato gratin	large / grande portion 35,00
M édallions de lotte / sauce mousse de homard / légumes en ratatouille / gratin de pommes de terre	
S ea bream royal fillet / Teriyaki broth / pak choi / mie noodles	32,00
F ilet de dorade royale / Bouillon Teriyaki / Pak Choi / Nouilles Mie	
	small / petite portion 31,00

Vegetarian / Végétarien

W ild garlic gnocchi / tomato ragout / parmesan	26,00
G nocchis à l'ail des ours / ragoût de tomates / parmesan	
S pinach and cheese dumplings / glazed beetroot / parsley root cream	25,00
Q uenelles d'épinards au fromage / betteraves rouges glacées / crème de persil-racine	

Vegan / Végétalien

S weet potato pasta / lemongrass-coconut broth / fava beans	23,00
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		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.