



ENTRÉES



Salade d'accompagnement colorée 6,50 €

Salades, carottes, poivrons, concombre

Salade de lentilles 11 €

Abricots, fromage à la crème granuleux, persil croustillant

Tartare de truite 18 €

Pomme, gingembre, raifort vert, sauce soja

Consommé de bœuf 7,50 €

Flädle (sorte de crêpes d'Allemagne du Sud), légumes

Extrait de notre menu : comme nous travaillons avec des produits régionaux et de saison,
les prix et les changements saisonniers sont réservés.





PLATS PRINCIPAUX



Spätzle au fromage faits maison 12,50 €

Avec fromage de ferme et oignons rôtis

Planche de jambon paysan de la Forêt-Noire 14,50 €

Jambon cru, avec beurre et pain de campagne

„Linden-Pfännle“ 22 €

Médailles de filet de porc de l'Hällischen Landschwein dans une sauce à la crème,
champignons frits, spätzle

Rôti de bœuf de pâturage de Hinterwälder 29 €

Trempeuse d'oignon d'ail, beurre fait maison de fines herbes, chou blanc frit, croustilles

Foie de veau 26 €

Jus de vinaigre balsamique, pommes braisées, oignons, bacon, sauge, purée de pommes de terre

Options végétariennes et végétaliennes

Nous proposons toujours des options pour les végétariens et les végétaliens dans notre menu.

Extrait de notre menu : comme nous travaillons avec des produits régionaux et de saison,
les prix et les changements saisonniers sont réservés.





DESSERT



Rêve de Forêt-Noire 9 €

Glace à la vanille et au chocolat, cerises, eau de cerise de la Forêt-Noire, crème

Gâteau aux cerises de la Forêt-Noire fait maison 4,60 €

avec du kirsch original de la Forêt-Noire

Nos sorbets faits maison 6 € chacun

1 boule de sorbet aux poires fait maison avec Williams
1 boule de sorbet à la framboise maison avec alcool de framboise

Pot de crème en bocal 6,50 €

Vanille, abricot, croquant

Extrait de notre menu : comme nous travaillons avec des produits régionaux et de saison,
les prix et les changements saisonniers sont réservés.





NOTRE CUISINE

Notre cuisine est composée de produits frais et naturels. Dans un souci de goût et de sens écologique, nous adaptons toujours notre menu aux conditions saisonnières. Ainsi, un menu du jour complète le menu fixe sur place et à midi, nous proposons également des vêpres badoises.



BONNE CHOSSES VENANT DES ENVIRONS

Une grande partie de nos légumes et de notre viande proviennent de fermes locales. Nous nous approvisionnons en viande issue d'élevages locaux et durables : notre viande de bœuf provient du bétail de pâturage issu de l'élevage de vaches allaitantes et notre viande de porc provient du porc de campagne d'Häll.

Nos « truites tilleuls » viennent fraîches et vivantes d'un éleveur de truites de la région, qui donne encore suffisamment de temps à ses poissons pour qu'ils atteignent le poids nécessaire. Nous gardons les truites dans un bassin traversé par le ruisseau clair de Neumagen jusqu'à leur consommation.



FROMAGERIE GLOCKNERHOF

Notre fromage provient de la fromagerie Glocknerhof, située dans la vallée de la Münster, dans la vallée latérale de l'eau froide. Les vaches et les chèvres de la ferme, vieille de plus de 300 ans, sont autorisées à garder leurs cornes, ne reçoivent pas de fourrage ensilé et passent la majeure partie de leur vie au pâturage.

Cette ferme propose régulièrement des visites guidées de la fromagerie, que nous vous recommandons vivement. Notamment en raison de la dégustation du délicieux fromage à la fin de la visite. Il est préférable de faire des achats abondants et d'emballer les souvenirs. Les visites guidées durent environ 1,5 à 2 heures, nous transmettons volontiers le contact.



VINS DE LA RÉGION

Nos plats sont parfaitement complétés par des vins sélectionnés à la main par de jeunes vignerons et d'excellents domaines viticoles des régions viticoles environnantes du Markgräflerland, ainsi qu'en Kaiserstuhl et en Alsace. Il s'agit par exemple des vins de Salwey, qui produisent de l'excellent bourgogne à partir de la chaise impériale dès la quatrième génération dans la terre volcanique.

