

## Spezialitäten der Saison / Spécialités de la saison

Kürbiscremesuppe, Jakobsmuschel, steirisches Kürbiskernöl  
Velouté de potiron à la crème, noix de Saint-Jacques 6,50 €

Feldsalat vom Kaiserstuhl, Speck, Croutons  
salade de mâche Kaiserstuhl, lard, croûtons 8,80 €

Feldsalat vom Kaiserstuhl, Garnellenspieß, Wolfsbarschfilet, Doradenfilet  
salade de mâche Kaiserstuhl Brochettes de crevettes,  
Filet de loup de mer, Filet de dorade 16,80 €

Flammkuchen, Portwein-Kürbiswürfel, Roquefort, Kürbiskerne, Thymian  
Tarte flambée, cubes de potiron au porto, roquefort,  
graines de potirons, thym 9,80 €

Frische Muscheln - im Topf serviert -,  
Weißwein-Gemüse-Sahne-Knoblauchsud, Pommes frites, Knoblauch-Dip 14,80 €  
Moules Marinières  
Cuits en légumes, crème, ail et vin blanc, servi avec des frites  
Et mayonâise à l'ail

Frische Muscheln „Italienische Art“,  
Knoblauch-Sahne-Basilikum-Spaghetti 14,80 €  
Moules Marinières  
„à l'italienne“  
avec une sauce crème, à l'ail et au basilic, servi avec des spaghetti

Rehragout, Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel, Rotkraut 18,50 €  
Ragoût de Chevreuil, aïelles dans une poire confite,  
quenelles de pommes de terre, choux rouge

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckle,  
Kartoffelpüree, Rotkraut 17,50 €  
Joues de bœufs braisées, sauce pinot noir,  
quenelles de pommes de terre, choux rouge

Gänsebraten, Maronen, Bratapfel, Kartoffelknödel, Rotkraut, 23,80 €  
Oie rôti, châtaignes, pommes cuites, quenelles de pommes de terre, choux rouge

Schlachtplatte  
Blutwurst, Leberwurst, gekochter Schweinebauch, 14,80 €  
Bratwurst, Schäufele, Kartoffelpüree, Sauerkraut  
Cochonnailles, Boudin noir, saucisse de foie, poitrine de porc cuite,  
saucisse grillée, Palette de porc fumé, purée de pommes de terre, choucroute

## Dessertempfehlung / Propositions de dessert

Crème Brûlée, Früchte 6,50 €  
Crème Brûlée, fruits

Café Gourmand, Espresso, Vanilleeis, Mini-Éclairs 5,50 €  
Café Gourmand, Espresso, glace à la vanille, mini-éclairs