

Spezialitäten der Saison / Spécialités de la saison

Überbackene Elsässer Schneckensuppe Soupe d'escargot gratinée	5,50 €
Feldsalat vom Kaiserstuhl, Speck, Croutons salade de mâche Kaiserstuhl, lard, croûtons	8,80 €
Feldsalat vom Kaiserstuhl, Wildschweinschinken, frisch geriebener Meerrettich Salade de mâche Kaiserstuhl, jambon de sanglier, raifort frais râpé	10,50 €
Feldsalat vom Kaiserstuhl, Garnelen, Wolfsbarschfilet, Doradenfilet salade de mâche Kaiserstuhl, crevettes, Filet de loup de mer, Filet de dorade	16,80 €
Flammkuchen „Jäger Art“, Wildschweinschinken, Pilze, Zwiebeln, Käse, Preiselbeeren Tarte flambée „façon forestière“ avec jambon de sanglier, champignons, oignons, fromage, airelles	9,80 €
Frische Muscheln - im Topf serviert -, Weißwein-Gemüse-Sahne-Knoblauchsud, Pommes frites, Knoblauch-Dip Moules Marinières Cuits en légumes, crème, ail et vin blanc, servi avec des frites et mayonnaise à l'ail	14,80 €
Frische Muscheln „Italienische Art“, Knoblauch-Sahne-Basilikum-Spaghetti Moules Marinières „à l'italienne“ avec une sauce crème, à l'ail et au basilic, servi avec des spaghetti	14,80 €
Wildschweinragout, Preiselbeerbirne, Spätzle, Feldsalat Ragout de venaison (chevreuil, sanglier), airelles dans une poire confite, spätzle, salade de mâche	15,80 €
Schlachtplatte Blutwurst, Leberwurst, gekochter Schweinebauch, Bratwurst, Schäuferle, Kartoffelpüree, Sauerkraut Cochonnailles, Boudin noir, saucisse de foie, poitrine de porc cuite, saucisse grillée, Palette de porc fumé, purée de pommes de terre, choucroute	14,80 €
 Dessertempfehlung / Propositions de dessert	
Crème Brûlée, Früchte Crème Brûlée, fruits	6,50 €
Café Gourmand, Espresso, Vanilleeis, Mini-Éclairs Café Gourmand, Espresso, glace à la vanille, mini-éclairs	5,50 €