

APERITIF | APERITIF

Erdinger Pikantus dunkles Starkbier - würzige, malzige, nussige Note	0,25 l	3,00 €
Erdinger Pikantus bière brune - forte, maltée, corsée, arômes de noisette		
Haus-Aperitif: Sekt, wilde australische Hibiskusblüte ^{1,3}		5,80 €
Apéritif - „Maison“: crémant, fleur d'hibiscus d'Australie		
Hugo – Holunderblütensirup ³ , Limetten, Minze, Sekt ^{1,3}		5,50 €
Aperol Spritz, Sekt, Aperol ^{1,3,5} , Soda		5,50 €
1 Glas Sekt, Hausmarke Cuvee brut	0,1 l	3,50 €
1 Glas Kir Royal, Sekt, Creme de Cassis ^{1,3,5}	0,1 l	3,80 €
1 Glas Kir - Weißburgunder, Creme de Cassis ^{1,3,5}		3,80 €
Amer bière ^{1,3}	0,3 l	3,70 €
	0,5l	4,80 €
Martini Bianco, Rosso ¹	5 cl	4,50 €
Tomatensaft ³	0,2l	2,80 €
Ricard, Wasser ^{1,3}	2 cl	3,00 €

WEINEMPFEHLUNG | PROPOSITION DE VINS

226	2015	Burkheimer Schlossgarten Weißer Burgunder Kabinett trocken Burkheimer Winzer	0,75l	16,50 €
229	2015	STIGLERS Riesling & Grauburgunder Kabinett trocken, VDP Gutswein Weingut Stigler, Ihringen	0,75l	16,50 €
230	2016	Burkheimer Rosé Kabinett trocken Burkheimer Winzer	0,75l	14,50 €

SPEZIALITÄTEN DER SAISON | SPECIALITES DE LA SAISON

Pfifferlingrahmsuppe Soupe de chanterelles à la crème	4,50 €
Pfifferling-Flammkuchen Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse Tarte flambée, chanterelles, crème, lardons, oignons, gratinée	9,80 €
Salatteller, frische Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln Salade, chanterelles fraîches, lardons, oignons	14,50 €
Salatteller, frisch gebratener Pulpo und Tintenfischtuben -in Kräutern und Knoblauch mariniert - Miesmuscheln, Bulgur Salade, pulpes et tubes de seiche rôtis - marinés à des herbes et l'ail -, moules, bulgur	15,80 €
Frische Pfifferlinge in Rahm, Speck, Zwiebeln, breite Nudeln Chanterelles fraîches à la crème, lardons, oignons, pâtes	15,50 €
Hirschkalbsgeschnetzeltes, frische Pfifferlinge, breite Nudeln Émincé de cerf, fraîches chanterelles, pâtes	18,50 €
Frische Muscheln Moules mariniere - Weißwein-Gemüse-Sahne-Knoblauchsud - im Topf serviert - mit Pommes frites und Knoblauch-Dip - Cuits en légumes, crème, ail et vin blanc, servie avec des frites et mayonnaise à l'ai.	14,80 €
- „Italienische Art“, Spaghetti - „à l'Italienne“, servie avec Spaghettis	14,80 €
Halbe Ente, Rotkraut, Kartoffelpüree Demi canard rôti, choux rouge, purée de pommes de terre	17,80 €
Wildragout, (Reh und Wildschwein), Preiselbeerbirne, Spätzle Ragout de venaison (chevreuil et sanglier), poire confis aux airelles, Spätzle	17,80 €
Kleiner gemischter Salat Petite salade composée	3,00 €

DESSERTEMPFEHLUNG | PROPOSITIONS DE DESSERT

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

SUPPEN | LES SOUPES

Tagessuppe Soupe du jour	3,50 €
Flädlesuppe Consommé de bœuf, crêpes en julienne	4,00 €

VORSPEISEN | ENTRÉES

6 Weinbergschnecken im Pfännchen, Kräuterbutter 6 escargots, beurre aux fines herbes	8,50 €
Andalusisches Garnelenpfännchen Poêlon de crevettes à l'andalous	11,80 €

SALATE | LES SALADES

Großer gemischter Salat ⁹ Grande salade composée	8,80 €
Salat Putenstreifen, Früchte, Curry Salade composée, émincé de dinde, fruits et curry	13,80 €
Salat Ziegenkäse ^{2,9} im Speckmantel, Walnuss-Dressing Salade composée, fromage de chèvre en enrobé de lard, assaisonnement aux noix	14,80 €
Salat Lachsfilet, Kräuterolivenöl Salade composée, filet de saumon grillé, huile d'olives aux fines herbes	15,80 €
Salatteller Nizza, grüner Bohnensalat, Römersalat, gekochtes Ei, frischer Thunfischspieß „rosa gebraten“ Assiette de salade niçoise, haricots verts, laitue romaine, oeuf durs, pique de thon fraîche „rosés“	15,80 €

VOM RIND | DU BOEUF

Rinderfilet medium ca. 250 g, Whisky-Pfefferrahmsoße, Pommes frites, Gemüse Filet de bœuf-medium, env. 250 g, sauce à la crème whisky et poivre, frites, légumes	27,50 €
US Premium Black Angus Rumpsteak ca. 350 g (mit Fettrand gebraten) Pommes frites, grüne Bohnen, Kräuterbutter US Premium Black Angus Rumsteck ca. 350 g (rôti avec la bordure de gras), frites, haricots verts, beure aux fines herbes	24,80 €
Argentinisches Rumpsteak – medium, Pommes frites oder Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Zwiebeln Rumsteck argentin – medium frites ou pommes de terre sautées, beure aux fines herbes, oignons	ca. 200 g 19,50 €
Rinderfiletspitzen, Calvadosrahmsoße, Kroketten, Gemüse Emincé de filet de bœuf, sauce à la crème au calvados, croquettes, légumes	19,50 €

SCHNITZELKARTE | CARTE D'ESCALOPES

*Panierte Schnitzel, Bratensoße, Pommes frites, Salat Escalopes panées, sauce, frites, salade	13,90 €
*Jägerschnitzel, Champignons, Waldpilze, Spätzle Escalopes „forestière“, sauce aux champignons à la crème, „Spätzle“	12,80 €
*Zigeunerschnitzel, Pommes frites Escalopes „Tzigane“, sauce aux poivrons, frites	12,80 €
Cordon bleu ² (Schweinerücken - gefüllt mit Käse, Schwarzwälder Schinken), Bratensoße, Pommes frites Cordon bleu du porc farcie au fromage et au jambon cru et fumé, frites, sauce	15,80 €
*Kalbsrahmschnitzel, Spätzle, Gemüse Escalopes de veau à la crème, „Spätzle“, légumes	17,80 €
Kleiner gemischter Salat Petite salade composée	3,00 €

FISCHGERICHTE | POISSONS

Forelle „Müllerin“ Pommes frites oder Kartoffeln Truite „Meunière“ frites ou pommes de terre	15,90 €
*Gegrilltes Lachsfilet Pernod-Pfeffer-Soße, Butterkartoffeln, Blattspinat Filet de saumon grillé, sauce au Pernod et poivre, pommes de terre au beurre, épinards	19,80 €
Fischeintopf „Bretonische Art“ Jakobsmuscheln, Edelfische, Riesengarnelen, Muscheln „Rouille“, Baguette Pot au feu „à la Bretonne“ noix de St. Jacques, poissons variés et gambas, moules, servi avec sauce Rouille et baguette grillée	17,80 €
*Zanderfilet „Badisch“ Rieslingsoße, Nudeln, Gemüse Filet de sandre sauce au Riesling, pâtes, légumes	18,80 €

VEGETARISCH | VEGETARIENNES

Käserahmspätzle Spätzle au fromage à la crème	9,80 €
Fetakäse im Sesammantel, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln Feta panée aux grains de sésames, ratatouille, pommes de terre au romarin	14,50 €
Ravioli (vegan) Ratatouille Füllung, Kräuter – Tomatensoße Raviolis farcis d'une ratatouille aux herbes, sauce à la tomate	11,80 €
Kleiner gemischter Salat Petite salade composée	3,00 €

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES | SUGGESTIONS DE LA MAISON

*Rheinteller Rinderfilet, Schweinelendchen, Waldpilzrahmsoße, Spätzle, Gemüse Assiette du Rhin Filet de bœuf, filet mignon de porc, sauce aux champignons à la crème „Spätzle“, légumes	19,50 €
*Sautierte Kalbsnierle, Dijon-Senfsoße, Nudeln Rognons de veau sautés, Moutarde à l'ancienne, pâtes	17,80 €
*Kalbsrahmgeschnetztes, Käse-Champignon-Sahne-Soße, breite Nudeln Émincé de veau à la crème, sauce aux champignons à la crème et au fromage, pâtes	17,80 €
Gekochte Ochsenzunge, MadeirasöÙe, breite Nudeln, Gemüse Langue de bœuf cuite, sauce „Madère“, pâtes, légumes	14,80 €
Lammhaxe, SoÙe Provençal, Kroketten, grüne Bohnen Jarret d'agneau, sauce Provençale, croquettes, haricots verts	16,50 €
*Putensteak „italienisch“ 2 panierte Putensteak, TomatensoÙe provençal, Spaghetti, Parmesan, Brokkoli Steak de dinde „italien“ 2 steak de dinde panées, sauce à la tomate provençal, spaghettis, parmesan, brocolis	14,50 €

EXTRA BEILAGEN | GARNITURES EXTRA

Spätzle „Spätzle“ Nudeln pâtes Pommes Frites frites Kroketten croquettes Bratkartoffeln pommes de terre sautées Gemüse légumes Kleiner Salat petite salade composée	je Portion par portion	3,00 €
---	--------------------------	--------

FLAMMKUCHENBÄCKEREI | TARTES FLAMBÉES

„Herzhaft“ ² Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse Gratinée, lardons, oignons	8,50 €
„Provencal“ Pilze, Zwiebeln, Kräuter der Provence, Käse Champignons, oignons, herbes de Provence, gratinée	7,50 €
„Atlantik“ Lachs, Frühlingzwiebeln, Käse Saumon, échalotes nouvelles, gratinée	9,50 €
„Single“ Münster, Zwiebeln, Preiselbeeren, Käse Munster, oignons, aïrelles, gratinée	9,50 €
„Mediterran“ ^{9,2} Chorizo (scharfe spanische Wurst), Ziegenkäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Käse Chorizo, fromage de chèvre, piments, olives, oignons, gratinée	9,50 €
„Schwarzwald“ luftgetrockneter Schinken, Parmesan, Rucola, Käse „Forêt Noir“, jambon cru, parmesan, roquette, gratinée	9,50 €
„Vegetarisch“ Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Paprika, Käse „Végétarienne“, courgettes, poireaux, oignons, poivrons, gratinée	7,50 €
„Apfel“ flambiert mit Calvados, Zimt-Zucker „Pommes“ flambée, Calvados, sucre à la cannelle	8,80 €



rheinuferstraße 1
79206 bressach
tel: (07667) 1099



im stühlinger 5
79425 heitersheim
tel: (07654) 553385

Brille vergessen ?
Fragen Sie unser Service Personal
Vous avez oublié vos lunettes?
Demandez à notre personnel de service

Gerichte mit * servieren wir auch als kleinere Portion.
Plats avec * peuvent également être servis en petites portions.

KLEINE GERICHTE | PETITS PLATS

Leberle, Bratkartoffeln Foie, pommes de terre sautées	10,50 €
Zwei panierte Schnitzel, Bratensoße, Brot Escalopes panées, sauce, pain	8,00 €
Currywurst, Pommes frites ^{1,2,6,11} Saucisses au curry, frites	8,50 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“, Bratkartoffeln Filet de harengs salés – à l’ancienne, pommes de terre sautées	12,80 €
Wurstsalat ^{1,2,6,11} <u>oder</u> Elsässer Wurstsalat, Käse ^{1,2,6,11} Salade vigneronne ou Salade vigneronne au fromage mit Brot / avec pain	7,80 €
mit Bratkartoffeln / avec pommes de terre sautées	10,80 €
Französischer Käseteller, Feigensenf Assiette de fromage, moutarde de figues	8,50 €

KINDERTELLER | POUR LES PETITS

ausschließlich für Kinder | uniquement pour les enfants

Mickey Mouse Spätzle, Rahmsauce „Spätzle“, sauce à la crème	3,50 €
Digimon Nudeln, Tomatensoße Pâtes, sauce tomate	4,00 €
Tabaluga Chicken-Nuggets, Pommes frites Nuggets de poulet, frites	5,00 €
Pokemon Paniertes Schnitzel, Pommes frites Escalope panée, frites	6,50 €

EIS UND DESSERTS | NOS DESSERTS

Gemischtes Eis, 3 Kugeln, Sahne Glacé variées, 3 boules, chantilly	5,10 €
Gemischtes Eis, 3 Kugeln Glacé variées, 3 boules	4,50 €
Eismeringe - Vanille- und Erdbeereis, Sahne, Schokosoße Meringue glacée- glace à la vanille et à la fraise, chantilly, sauce au chocolat	6,50 €
Früchtebecher - Vanille- und Fruchteis, Sahne Coupe aux fruits – glace à la vanille et aux fruits, chantilly	7,50 €
Nussbecher - Vanille-, Schokoladen- und Nusseis, Sahne, Karamellsoße Coupe aux noix - glace à la vanille, au chocolat et aux noix, chantilly, sauce caramel	7,50 €
Schwarzwaldbecher -Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschlikör, Sahne Coupe «Forêt Noir» - glace à la vanille et au chocolat, griottes, liqueur de cerises, chantilly	7,50 €
Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Sahne Framboises chaudes, glace à la vanille, chantilly	7,50 €
Coupe Colonel -2 Kugeln Zitroneneis, 4cl Wodka Coupe Colonel- 2 boules Sorbet de citron, 4cl de Vodka	6,90 €
Eiskaffee, Sahne Café liégeois, chantilly	5,50 €
Eisschokolade, Sahne Chocolat liégeois, chantilly	5,50 €
Warmer Apfelstrudel, Vanilleeis, Sahne Strudel aux pommes chaud, glace à la vanille, chantilly	7,50 €

KUCHEN UND TORTEN | GATEAUX

Stück Kuchen, Konditorei Ihringer, Breisach Part de gâteau, Konditorei Ihringer, Breisach	3,90 €
Stück Torte, Konditorei Ihringer, Breisach Part de tarte, Konditorei Ihringer, Breisach	4,20 €
Portion Sahne Portion de chantilly	0,90 €