



Vorspeisen | Entrées

Vorspeisenvariation ^{2) 3) 8) 9) 16)} € 12,50

Blattsalate / Ziegenkäse im Speckmantel / Schlutzkrapfen

leaf lettuce / goat cheese in bacon / pasta dumplings spinach feta cheese

salade verte / fromage de chèvre bardé de lard / Beignets de pâtes farcis aux épinards et au fromage de chèvre

marinierte Blattsalate ^{2) 3) 9)} € 4,50

marinated salad

Salade verte marinée

Feldsalat mit Speck und Croutons ^{2) 3) 8) 9) 16)} € 5,50

lamb's lettuce with bacon and croutons

Salade de mâche avec lard et croûtons

große Salate | Grande salade

Blattsalat / Putenstreifen ^{2) 3) 9)} € 12,50

leaf lettuce / turkey strips

laitue en feuilles / lanières de dinde

Blattsalat / Schwarzwälder Schinken / Käse ^{2) 3) 9) 16)} € 12,50

leaf lettuce / black forest ham / cheese

salade verte / jambon de Forêt-Noire / fromage

Blattsalat / Zander / Kürbis ^{2) 3) 9)} € 15,50

leaf lettuce / pike-perch / pumpkin

salade verte / sandre / potiron

Suppen| Potages

Kürbiscreme-Süppchen ⁹⁾ € 7,50

cream soup of pumpkin

Velouté de potiron

Karottencreme-Süppchen ⁹⁾ € 7,50

cream soup of carotte

Velouté de carotte

Rinderconsommé mit Markklösschen ^{12) 16)} € 7,50

clear soup of beef with marrow

Consommé aux quenelles à la moelle

Rinderconsommé mit Flädle ¹⁶⁾ € 7,50

clear soup of beef with Sainey

Consommé Célestine



Vegetarische Gerichte | Plats végétariens

Schlutzkrapfen ⁹⁾	€ 12,50
Nudelteigtaschen gefüllt mit Spinat & Fetakäse ravioli stuffed with spinach and feta cheese Beignets de pâtes farcis aux épinards et au fromage de chèvre	
Tris – Schlutzkrapfen / Spinatknödel / Kaspressknödel ⁹⁾	€ 16,50
ravioli stuffed with spinach and feta cheese / dumpling with spinach / dumpling with cheese ravioli de pâtes fromage feta à l'épinard / boulette d'épinards / boulette aux fromage Trio - Beignets de pâtes farcis aux épinards et au fromage de chèvre / quenelle aux épinards / quenelle de pain au fromage	
Kürbisschnitzel / Pastinakenpürée / Rahmsauce	€ 15,50
pumpkin cutles / puree of parsnip / cream sauce Escalope de potiron / purée de panais / sauce à la crème	

Fischgerichte | Plats de poisson

Zanderfilet ⁹⁾	€ 16,50
gebratenes Zanderfilet / Kartoffeln / Kürbisragout fillet of pike-perch / potatoes / pumpkin stew filet de sandre / pommes de terre / ragoût de potiron	
Felchen	€ 15,50
Felchen / Tomatenessenz / Tomatenwürfel whitefish / tomato essence / diced tomatoes Corégone / essence de tomate / tomates en dés	

Wildgerichte | Plats de gibier

2 Wildschweinbratwürste ^{8) 9) 16)}	€ 14,50
Wildschweinbratwürste / Rotkraut / Spätzle wild boar sausages / red cabbage / spaetzle Saucisses grillées de sanglier / chou rouge / spaetzle	
Wildschweinrücken ^{1) 3) 16)}	€ 18,50
Wildschweinrücken / Wirsing / Kartoffelbälle wild boar back / savoy cabbage / potato balls Selle de sanglier / chou de Milan / boulettes de pommes de terre	
Hirschkalbsrücken ^{1) 3)}	€ 23,50
Hirschkalbsrücken / Rosenkohl / Pastinakenpürée venison back / brussels sprouts / parsnip puree Selle de faon de cerf / choux de Bruxelles / purée de panais	



Hauptgerichte | Plats principaux

2 Schnitzel – Wiener Art ^{2) 3) 8) 9)} € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes Frites / Blattsalat
 schnitzel pork / french fries / leaf lettuce
 2 escalopes de porc à la mode viennoise / frites / salade verte

Rahmschnitzel ^{8) 9)} € 12,50

Schweineschnitzel natur / Spätzle / Rahmsauce mit Pilzen
 porc schnitzel nature / spaetzle / cream sauce with mushrooms
 Escalope de porc à la crème / spaetzle / sauce à la crème aux champignons

Schweinefilet ^{1) 3) 16)} € 16,50

Schweinefilet gebraten / Wirsing / Kartoffelbälle
 fried Pork Tenderloin / savoy cabbage / potato balls
 Filet de porc / chou de Milan / boulettes de pommes de terre

Roastbeef (180 gr.) ⁹⁾ € 21,50

Roastbeef / Pommes Frites / Zwiebeln
 roast beef / french fries onions
 Rosbif (180 gr.) / frites / oignons

geschmorte Rindsbäckle Färse ⁹⁾ € 17,50

geschmorte Rindsbäckle / Bandnudeln / Bratensauce
 braised beef / Ribbon pasta / roast sauce
 Joue de boeuf braisée de génisse / tagliatelles / sauce de rôti

Herbst-Trüffel

Rührei ⁸⁾ € 14,50

Rührei / Herbsttrüffel
 scrambled eggs / autumn truffle
 œufs brouillés / truffe d'automne

Bandnudeln klein € 14,50

Bandnudeln / Herbsttrüffel
 ribbon pasta (small portion) / autumn truffle
 Tagliatelles (petite portion) / truffe d'automne

Bandnudeln groß € 17,50

Bandnudeln / Herbsttrüffel
 ribbon pasta (big portion) / autumn truffle
 Tagliatelles (grande portion) / truffe d'automne



Dessert

Café Gourmant ¹¹⁾ Espresso / Naturjoghurt / Eis / Obst espresso / natural yoghurt / ice cream / fruit Café Gourmand : Espresso / yaourt nature / glace / fruits	€ 6,50
3 Kugeln Eis mit Früchten gemischtes Eis / Früchte / Sahne mixed ice / fruit / Cream 3 boules de glace mixtes / fruits / crème	€ 6,50
Kugel Eis Vanille / Schoko ^{3) 8)} / Erdbeer / Weitere Eissorten saisonal erhältlich Boule de glace : vanille / chocolat / fraise / glace de la saison	€ 1,60
Schwarzwälder Kirsch im Weckglas (mit Alkohol) Black Forest Cherry in the glas Forêt-Noire au Kirsch en verrine	€ 4,50
Panna Cotta im Weckglas panna cotta in the glas Panna cotta en verrine	€ 4,00
Griesflammerie im Weckglas semolina in the glas Flan de semoule en verrine	€ 4,00
Dessert – Trio Schwarzwälder Kirsch / Panna Cotta / Griesflammerie black forest cherry / panna cotta / semolina Trio de desserts : Forêt-Noire au Kirsch / panna cotta / semoule	€ 10,50

Vesper

Schinken ^{1) 9) 16)} oder Käsebrot ⁹⁾ ham sandwich or cheese bread Sandwich au jambon ou au fromage	€ 5,50
Wurstsalat ^{1) 3) 4) 8) 9) 16)} oder Elsässer ^{1) 3) 4) 8) 9) 16)} sausage salad or sausage salad with cheese Salade de cervelas ou salade de cervelas et fromage	€ 6,50
Vesperbrett ^{1) 3) 4) 8) 9) 16)} vesper Plat de charcuterie	€ 12,50
Badische Tapas ^{1) 3) 4) 8) 9) 16)} Flammenkuchen / Wurstsalat / Bibiliskäs tarte Flambée / sausage salad / Bibliskäs Tapas badois : tarte flambée / salade de cervelas / bibeleskaes	€ 12,50
Flammenkuchen / klassisch ^{1) 16)} oder herzhaft ^{1) 16)} tarte Flambée (classic or savoury) Tarte flambée (classique ou salés)	€ 6,50
1 Schnitzel Wiener Art mit Blattsalat ^{2) 3) 8) 9)} schnitzel pork with leaf lettuce Escalope de porc à la mode viennoise avec salade verte	€ 10,50
Roastbeef / Kräuterbutter / Salat ^{2) 3) 9)} roast beef / butter with herbs / salad Rosbif (180 gr.) / beurre maître d'hôtel / salade	€ 16,50



Mitte November – Ende Januar

Mi-novembre - fin de janvier

Ganze Lahrer Gans ^{8) 9)}
pro Person € 25,00

-in zwei Gängen serviert, ab 4 Personen auf Vorbestellung-
mit Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel, Spätzle, Jus

one Goose – served in two courses (only from 4 people on Order)

served with red cabbage, chestnut, potato dumpling, spaetzle and sauce

1 Oie de la région – servie à deux plats, à partir de 4 personnes seulement sur réservation

avec chou rouge, marrons, quenelles de pommes de terre, spaetzle et jus

Halbe Lahrer Gans ^{8) 9)}
pro Person € 25,00

-in zwei Gängen serviert, ab 2 Personen auf Vorbestellung-
mit Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel, Spätzle, Jus

half goose – served in two courses (only from 2 people on Order)

served with red cabbage, chestnut, potato dumpling, spaetzle and sauce

½ Oie de la région – servie à deux plats, à partir de 2 personnes seulement sur réservation

avec chou rouge, marrons, quenelles de pommes de terre, spaetzle et jus

Mitte November – Ende Februar

Mi-novembre - fin de février

Bötzinger Grünkohl

mit Kartoffeln, Kassler, grobe Bratwurst, Eisbein, Jus ^{3) 8) 9)}
pro Person € 21,50

-in zwei Gängen serviert, ab 2 Personen auf Vorbestellung-

green cabbage from Bötzingen – served in two courses (only from 2 people on Order)

with potatoes, gamman steak (lightly smoked loin of porc), coarsely bratwurst, knuckle of porc and Jus

Chou vert de la région avec des pommes de terre, palette, saucisse grillée, jambonneau et Jus

– servi à deux plats, à partir de 2 personnes seulement sur réservation

mit Kartoffeln, grober Bratwurst, Jus ^{3) 8) 9)}
€ 17,50

green cabbage from Bötzingen – with potatoes, coarsely bratwurst and Jus

chou vert de Bötzingen – avec des pommes de terre, grossièrement bratwurst et Jus

Chou vert de la région avec des pommes de terre, saucisse grillée et Jus

mit Kartoffeln, Kassler, Jus ^{3) 8) 9)}
€ 17,50

green cabbage from Bötzingen – with potatoes, gamman steak (lightly smoked loin of porc) and Jus

Chou vert de la région avec des pommes de terre, palette et jus