ENTRÉES

Betteraves rouges sur salade d'herbes sauvages avec burrata et vinaigrette à l'érable et à la betterave rouge **17**€

Tartare de saumon à l'avocat, au citron vert et à la crème à la ciboulette 19€

Carpaccio de bœuf à la roquette, au vinaigre balsamique et au parmesan 20€

Boulettes de risotto à la potiron (arancini) fourrées à la mozzarella, accompagnées d'une crème de potiron et d'une sauce tomate au piment **17**€

Rouleaux d'aubergines farcis à la crème de noix, salade d'herbes sauvages et sauce au yaourt 16€

SOUPES

Bouillon de bœuf avec des Flädle maison et des herbes fraîches 10€

Soupe à la crème de potiron avec graines de potiron grillées et huile de graines de potiron 10€

+ crevettes 6€

VOS PÂTES PARFAITES

Choisissez vos pâtes préférées et accompagnez-les de délicieuses garnitures.

Tagliarini maison à la crème et au parmesan 22€

Au choix avec:

- + Burrata, pesto, pignons de pin 7€
- + Truffe 9€
- + Lanières de filet de bœuf 120g 15€
- + Gambas don Alfredo Crevettes Black Tiger, ail, parmesan 15€

Nos pâtes maison sont préparées chaque jour pour vous.



DU JARDIN

Risotto à la potiron, aux herbes et chips de parmesan 25€

Curry végétalien avec riz au jasmin et tofu cuit au four 26€ \



+ Poulet de maïs 9€

Gnocchi maison à la potiron avec mousse au parmesan, noisettes grillées et huile de truffe 27€

Pomme de terre au four avec champignons des bois, bouquet de salade et crème au fromage frais 23€

HORS DE L'EAU

Truite saumonée avec gnocchi à la potiron, épinards en feuilles, beurre blanc et huile au persil 39€ Gambas piri piri à l'ail, au piment et baguette aux herbes 35€

DE LA FERME

Filet de porc à la crème avec spätzle au beurre et champignons des bois 34€

Roulade de bœuf avec purée de pommes de terre et chou rouge 34€

Escalope viennoise accompagnée d'une salade de pommes de terre maison et d'huile de graines de courge ou de frites et d'airelles rouges 32€

Filet de bœuf 180g avec pommes dauphines, tomates grillées et jus 45€

Poularde de maïs au citron avec légumes rôtis, pommes de terre au romarin et chimichurri 29€

DESSERTS

Crème Brûlée avec un assortiment de baies 11€

Tiramisu de saison 11€

Petit gâteau au chocolat noir avec chocolat Valrhona et glace à la vanille 12€

Espresso avec glace à la vanille 7€

Nous nous approvisionnons en ingrédients auprès de fournisseurs régionaux sélectionnés : Viande provenant de la boucherie Kaltenbach à Schallstadt Produits laitiers provenant de notre laiterie régionale Schwarzwaldmilch à Fribourg Champignons provenant de la champignonnière Rein à Breisach am Rhein Vous pouvez consulter à tout moment les informations relatives aux allergènes.

