



Mittagskarte vom 18. bis 21. September 2024

Mittagsmenu 3-Gang 25.- oder als 2-Gang 22.-

Kleiner Beilagensalat **vegetarisch**

oder

Gemüsecremesuppe

Kalbsrahmgulasch

Rotkraut, Knöpfle

oder

vegetarisch

**Penne an leichter Tomaten-Sahnesauce,
mit Broccoli, Zucchini, Knoblauch,
Parmesan**

Hausdessert

Petite salade accompagnée **végétarienne**

où

Crème aux légumes

Ragout de veau à la crème

Chou rouge, knepfle

où

végétarienne

**Penne – Sauce légère à la crème
aux tomates, brocoli, courgettes, l'ail,
parmesan**

Dessert fait maison

Unsere Empfehlungen

Kartoffel-Gnocchi mit Broccoli und Tomaten, überbacken mit Bergkäse 18.-

Gnocchi de pommes de terre aux brocoli et tomates, gratinée au fromage de montagne

Gebratene Hähnchenbrust, Rotweinsauce, Röstzwiebeln, Käsespätzle 23.-

Blanc de poulet grillées, Sauce au vin rouge, oignons frite, knepfle au fromage

Rindsschulterbraten, kräftige Sauce, Rotkraut und Kartoffelknödel 28.-

Épaule de bœuf rôtie au four, Sauce au vin rouge, chou rouge, quenelle de pain

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 18.50

Saucisse de veau grillée, choucroute, purée de pommes de terre

**Breite Nudeln mit Hähnchenstreifen, Zwiebeln, Champignons, Tomaten,
und Zucchini an kräftiger Sauce, Parmesan** 23.-

Pâte fraîche fait maison, poulet, oignons, champignons, tomates, courgettes,
sauce au vin rouge, parmesan



- Immer wieder ein Geschmackserlebnis der besonderen Art -

Hausgemachtes Eis, Sorbet,

Gemischtes Eis oder Sorbet , 3 Kugeln (<i>Glaces/Sorbet panachées nature</i>)	8.00
Je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis ^B Sorbet-Aromen / Eis-Aromen: siehe Tafel	3.30
Portion Sahne	1.40
Coupe 'Dänemark': (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und feiner, heißer, hausgemachter Schokoladensauce)	12.00*
Heiße Himbeeren: (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	12.00*
'Eiskaffee': (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Kaffee)	12.00
Eismeringe (Vanille-, Erdbeereis mit hausgemachter Meringe, Sahne) Meringue glacée (Glace vanille, fraise, meringue fait maison, chantilly)	12.00
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune	13.50
Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc / Sekt	13.50
'Oma Gerdas' hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte	5.50
* Mini-Eisbecher (*Mini-Coupe glacée)	

Unsere **Eis/Sorbet-Aromen** sowie weitere **raffinierte Desserts**, alles aus **eigener Herstellung**, finden Sie auf unserer Desserttafel.