

## MENU „PARC NATUREL“

de 18:00 h à 21:00 h

Salade aux herbes sauvages | Filet de truite saumonée fumée |  
betteraves rouges | pomme  
13,00 €

\*\*\*

Consommé de bœuf | légumes racines  
7,00 €

\*\*\*

Filet de porc de la région | champignons | purée de pommes de terre aux  
oignons  
20,00 €

\*\*\*

Mousse au liqueur d'œufs de „Glottertal“  
7,00 €

Menu à 4 plats: 43,00 €

Menu à 3 plats: soupe, plat principal, dessert: 33,00 €

Menu à 3 plats: hors d'œuvre, plat principal, dessert: 37,00 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsmitteln | 3 mit Süßungsmitteln | 4 mit Phosphat | 5 mit Antioxidationsmittel | 6 Geschmacksverstärker  
7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 gewachst | 10 enthält eine Phenylalaninquelle | 11 coffeinhaltig | 12 chininhaltig  
Inklusivpreise

## SPECIALITES DE VIANDES

de 18:00 h à 21:00 h

Ragoût de cerf de la Forêt Noire chou-raves   „Spätzle“ au thym	26,00 €
Steak de bœuf de la Forêt Noire chou-raves   purée de pommes de terre aux oignons	29,00 €
Palette de porc saumurée choucroute au Riesling   pommes de terre à la marjolaine	23,00 €

## DESSERTS

Crème brûlée   Cassis	7,00 €
Mousse au liqueur d'œufs de „Glottertal“	7,00 €
Variation de sorbets	7,00 €
Choix de fromages de la ferme „Göschweiler“	12,00 €