







CARTE DU PARC NATUREL DE HOFGUT

...DU JARDIN

- Mousse de tomate blanche** 
Avec roquette, copeaux de parmesan et huile de basilic frais³ 12,00 €
- Salade d'herbes sauvages régionales** 
au fromage frais en grains
Affiné au thym sauvage de Breitnau et chutney de pomme² 12,00 €
- Petite salade colorée de Hofgut** 
avec vinaigrette maison du domaine et croûtons³ 8,50 €

...DE NOTRE SOUPE POPULAIRE

- Soupe de pois verts** 
Affiné au poivre rose 9,50 €
- Soupe légère à la mousse de chou-rave** 
Accompagné d'espace acide et d'herbes du jardin de la maison³ 9,50 €
- Soupe de poivrons crémeuse** 
Avec huile de romarin et filaments de piment séchés 10,50 €
- Bouillon de force de bœuf**
Traditionnelle avec des galettes aux herbes 12,50 €

Pourquoi le "thym sauvage de Breitnau" ?
Il y a quelques années, l'un de nos cuisiniers a détéré le thym à la lisière de la forêt voisine et l'a transplanté dans le jardin d'herbes aromatiques de la maison. Cette herbe des bois et des prés s'y porte désormais très bien !

des additif

1 avec colorant | 2 avec conservateur | 3 avec antioxydant
7 avec phosphate | 8 avec protéines de lait (pour les produits à base de viande) | 9 contenant de la catéine | 10 contenant de la quinine | 11 avec edulcorant | 12 ciré
Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.



= végétarien




=végétalien

... POUR LES PETITES FAIMS

| | |
|---|---------|
| Spätzle au fromage à la badoise Avec oignons frits ^{2,3} | 16,50 € |
| Salade de saucisses classique à l'alsacienne Accompagnée de pain ³ | 16,50 € |
| Grande salade multicolore Hofgut avec des lamelles de dinde Accompagnée de pain ^{1,2,3} | 18,50 € |
| Hofgut Tapas Spécialités de charcuterie et de fromage de la Forêt-Noire avec du pain, beurre, chutney et cornichons ^{1,3} | 19,50 € |
| Une paire de saucisses à rôtir Hofgut Avec salade de pommes de terre et sauce pour rôti ^{1,2,3} | 19,50 € |
| Deux escalopes de porc panées Avec salade de pommes de terre ou frites ^{2,3} | 23,50 € |

...DES PRAIRIES ET DES CHAMPS

| | |
|--|---------|
| Courgettes farcies à la ratatouille de légumes  Accompagné d'un boulgour aux herbes épicées et d'huile d'ail ³ | 26,50 € |
| Goulasch de soja fait maison  Avec des carottes glacées à la vanille Huile de boulgour au curcuma et aux herbes | 27,00 € |



Le saviez-vous ?
Au Hofgut Sternen, nous utilisons des produits à base de soja transformés régionalement par TAIFUN TOFU. Ces fèves de soja sont certifiées bio et proviennent de cultures européennes. Ils ne contiennent pas d'OGM.

des additifs :

1 avec colorant | 2 avec conservateur | 3 avec antioxydant | 4 avec exhausteur de goût | 5 sulfuré | 6 noirci
7 avec phosphate | 8 avec protéines de lait (pour les produits à base de viande) | 9 contenant de la caféine | 10 contenant de la quinine | 11 avec édulcorant | 12 cire
Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.



= végétarien



=végétalien

... DE L'EAU

Filets de truite saumonée de Lauchringer

Avec des épinards à la crème crémeux
et une purée de pommes de terre et d'aneth³

35,50 €

...DE PÂTURAGES ET DE FERMES

Escalope de veau panée

Avec salade de pommes de terre maison et airelles¹¹

35,50 €

Tendres filets de porc fribourgeois

Avec jus au thym, oignons sautés
et purée de pommes de terre et d'herbes

33,00 €

Roulade de poulet

farci d'épinards et de Jambon de la Forêt-Noire

Accompagné d'un jus au thym, d'oignons sautés
et purée de pommes de terre aux herbes^{2,3}

34,00 €

Rumsteck de bœuf de pâturage du parc naturel (220 g de poids cru)

Avec oignons frits, jus de cuisson,
beurre aux herbes et croquettes²

43,00 €

des additifs :

1 avec colorant | 2 avec conservateur | 3 avec antioxydant | 4 avec exhausteur de goût | 5 sulfuré | 6 noirci
7 avec phosphate | 8 avec protéines de lait (pour les produits à base de viande) | 9 contenant de la caféine | 10 contenant de la quinine | 11 avec édulcorant | 12 ciré
Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.



= végétarien



=végétalien

MENU DU PARC NATUREL

Salade d'herbes sauvages régionales au fromage frais en grains 
avec thym sauvage de Breitnau et chutney de pommes

Soupe de poivrons crémeuse 
Avec de l'huile de romarin et des filaments de piment séché

Tendres filets de porc fribourgeois
Avec jus au thym, oignons sautés et purée de pommes de terre aux herbes

Crème brûlée 
avec compote de pommes à la vanille

en 4 services 50,00 €
en 3 plats avec soupe, plat principal, dessert 40,00 €
en 3 plats avec entrée, plat principal et dessert 44,00 €

des additifs :

1 avec colorant | 2 avec conservateur | 3 avec antioxydant | 4 avec exhausteur de goût | 5 sulfuré | 6 noirci
7 avec phosphate | 8 avec protéines de lait (pour les produits à base de viande) | 9 contenant de la caféine | 10 contenant de la quinine | 11 avec édulcorant | 12 ciré
Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.



= végétarien



= végétalien

MENU VÉGÉTARIEN DU PARC NATUREL

Mousse de tomate blanche 

Avec de la roquette, des copeaux de parmesan et du basilic frais Huile

Soupe légère à la mousse de chou-rave 

En plus de l'espace acidulé et des herbes du jardin de la maison


Courgettes farcies à la ratatouille de légumes 

Avec du boulgour aux herbes épicé et de l'huile d'ail

Sorbet aux baies des bois 

avec ragoût de baies et vin mousseux de vigneron maison

MENU VÉGÉTALIEN DU PARC NATUREL

Terrine de tomates 

Avec huile de basilic, salade d'herbes sauvages
et vinaigrette maison Hofgut 3

Soupe de petits pois verts 

Affiné au poivre rose

Goulasch de soja fait maison 

Avec carottes vanillées glacées, boulgour au curcuma et huile aux herbes

Variation de sorbets 

Sorbets de saison sélectionnés
avec compote de pommes à la vanille 11

comme 4 plats 46,00 €

en 3 plats avec soupe, plat principal, dessert 36,00 €

en 3 plats avec entrée, plat principal, dessert 40,00 €

des additifs :

1 avec colorant | 2 avec conservateur | 3 avec antioxydant | 4 avec exhausteur de goût | 5 sulfuré | 6 noirci
7 avec phosphate | 8 avec protéines de lait (pour les produits à base de viande) | 9 contenant de la caféine | 10 contenant de la quinine | 11 avec édulcorant | 12 ciré
Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.








= végétarien



=végétalien

...LE MEILLEUR EST À LA FIN

| | |
|--|---------|
| Mousse au babeurre  | 11,50 € |
| Avec baies fraîches et mousse à la vanille | |
| Crème brûlée  | 12,00 € |
| Avec compote de pommes à la vanille ³ | |
| Sorbet aux baies des bois  | 11,50 € |
| avec ragoût de baies et vin mousseux maison ¹¹ | |
| Variation de sorbets  | 13,00 € |
| Sorbets de saison sélectionnés avec compote de pomme et de vanille ¹¹ | |
| Variation de fromages de Schwendehof  | 14,50 € |
| Accompagné de chutney maison et de pain frais en forme d'étoile | |

des additifs :

1 avec colorant | 2 avec conservateur | 3 avec antioxydant | 4 avec exhausteur de goût | 5 sulfuré | 6 noirci
7 avec phosphate | 8 avec protéines de lait (pour les produits à base de viande) | 9 contenant de la caféine | 10 contenant de la quinine | 11 avec édulcorant | 12 ciré
Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.



= végétarien



=végétalien