



# DIE SPEISEKARTE

## HERBST

### Vorspeise

- BAUERN-MUNSTER **13€**  
Gebackener Streuselkuchen / Birne /  
Feldsalat / Pesto
- “PERFEKTES” EI **12€**  
Kartoffelschaum / Brauner Pilz / Igel-  
Pilz / Croutons
- HALBGERÄUCHERTER SCHELLFISCH **14€**  
Blumenkohlcreme/ Essiggurken /  
Sprossen / Pinienkerne
- ENTEN-FOIE-GRAS **16€**  
Rote-Bete-Gel / Kandierter Quitte /  
Sauerteigbrot

### Hauptgerichte

- SPARSBACHFORELLE **22€**  
Kürbiscreme / Pastinake / Zitronen-  
Vinaigrette / Saatgut-Mix
- FRANZÖSISCHES RINDFLEISCH **23€**  
Hanger Steak / Gerösteter  
Topinambur / Panisse / Schwarze  
Olive / Chimichurri-Sauce
- KNEPFLES **15€**  
Frischkäse/ Butternut-Creme /  
Haselnuss / Parmesan
- SCHWEINEFILET **19€**  
Fregola Sarda im Risotto-Stil / Brokkoli  
/ Bier / Meerrettich

### Chesses & desserts

- DIE DREI KÄSESORTEN AUS DEM ELSASS **9€**  
Munsterkäse / Tomme de Rebeaupierre /  
Frischkäse aus Ziegenmilch
- KASTANIE **10€**  
Inspiriert von Mont Blanc / Meringue /  
Duo von Kastanien / Schlagsahne
- QUITTE & APFEL **10€**  
Bretonner Butterkeks / Honig / Zimt-Eiscreme
- DIE SCHOKOLADE & DER KAFFEE **12€**  
72% Schokoladen-Ganache / Crisp-Schicht /  
Reis-Crunch / Kaffe espuma

### Kinderkarte

- MINI-FORELLE **9€**  
OU
- MINI-RINDFLEISCH  
Serviert mit Knepfle
- EINE KUGEL EISCREME ODER SORBET  
Geschmack Ihrer Wahl

### Flammkuchen

Nur am Freitag- und Samstagabend

- TRADITIONELL **10€**
- MUNSTER **11€**

Bitte fragen Sie das Personal nach weiteren Informationen zu Allergenen  
Unsere Preise enthalten alle Steuern und Servicegebühren