

Vorspeisen

amuse-gueule, appetizers

		Euro
11	1/2 DZT. WEINBERGSCHNECKEN (2) in feiner Kräuterbutter 6 escargots / 6 snails	9,20
12	VORSPEISENTELLER „Hirschen“ je nach Saison (2.7) assiette d'hors d'oeuvre / plate of appetizers	9,90
96	HAUSGEBEIZTER WILDLACHS, Blattsalat, Wasabi (2) saumon sauvage mariné, salade, wasabi / homemade wild salmon, salad, wasabi	9,80
15	Schwarzwälder RAUCHSCHINKEN in feinen Scheiben (2,10,11,101) Lard de la Forêt Noire / black forest Bacon	8,80

Salate

salade, salad

16	KLEINER SALATTELLER mit Blatt- und Rohkostsalaten petite salade / small salad	4,50
17	GROSSER SALATTELLER mit Blatt- und Rohkostsalaten Schwarzwälder Kochschinken und Käse (2.4.7) grande salade / large salad	9,50
18	SALATSCHÜSSEL "N i z z a" (2.4) verschiedene Salate mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven salade nicoise / salad Nizza style	9,80

Suppen

soupe, soups

19	TAGESSUPPE (14, 10, 103) soupe du jour / soup of the day	4,00
20	GULASCHSUPPE (14, 10, 103) potage goulache / gulyash soup	5,90
21	RINDERKRAFTBRÜHE MIT EI (14, 10, 103) Consommé à l'oeuf / oxtail with egg	4,80
22	BADISCHE SCHNECKENCREMESUPPE (14, 10, 103) potage aux escargots badois / badish snail soup	5,90
23	SCHWARZWÄLDER FORELLENCREMESUPPE (14, 10, 103) bisque de truite / trout soup	5,90