

LES ASPERGES

lundi à vendredi ce plat est servi à partir de 16 :00 h - samedi/ dimanche et jour de fete ce plat est servie à partir de 11:30 h

Notre asperge vient quotidiennement tout frais de la ferme Heinz Scherb de Freiburg-Opfingen (Tuniberg). Nous vous servons la sorte blanche „Epos“. Celle-ci pousse un peu plus lentement que d'autres sortes, elle a un goût aux noisettes est plutôt intensif et rond.

Crème d'asperges avec croûtons à l'ail des ours 5,50
(Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchcroutons)

Hors-d'œuvre d'asperges: salade d'asperges aux lentilles 5,80
(Spargel Tapas)

Salade d'asperges et de roquette en vinaigre balsamique aux 10,50
tomates concassées
(Spargel - Rucolasalat)

Salade d'asperges au tartare de truite saumonée, bouquet de salade 12,00
(Spargelsalat - Tatar Lachsforelle)

Omelette aux fines herbes à la farce de ragout d'asperges et de 14,00
cerfeuil, salade
(Spargel - Pfannkuchen)

Médailles de filet de porc avec des aspèrges à la sauce Hollaïndaise 19,50
servi avec gratin au pommes des terre

Asperges à la sauce hollandaise maison au choix avec: 15,00
(Stangenspargel)
pommes de terre nouvelles (neue Kartoffeln) ou
gratin de pommes de terre (Gratin) ou
"Kratzete" (une espèce d'omelette)

Accompagnements:

Assiette de jambon cuit et cru 4,00
(Schinkenteller)

Escalope panée 4,50
(paniertes Schnitzel)

Petite steak de dinde ou de porc 6,00
(kleines Puten- oder Schweinesteak)

Filet de saumon de fontaine grillé au citron 8,50
(gegrillter Zitronensaibling)

D'AUTRES SPÉCIALITÉS AU PRINTEMPS

Potage à la citronnelle au lait de coco, gingembre et coquilles Saint-Jacques sautées	6,90
Salade de roquette en vinaigre balsamique avec des tomates et avec parmesan râpé	6,90
Plat de salades mêlées et crudités avec filet rôti d'agneau sur un lit de légumes (Salat Lammfilet)	16,80
Trio du printemps: Pommes de terre au four avec fromage frais aux grains de potirons, crème provençale aux tomates secs et olives et au fromage blanc aux herbes, servi avec une salade	11,00
Aubergine farcie avec du fromage de brebis servit avec un gratin de pommes de terres et des olives et un sauce de thyme (Auberginentaschen)	12,80
Nonnete de agneau rotie, avec des legumes et purée de pommes de terre (Lammfleischküchle)	16,50
Filets de saumon de fontaine et truite grillé avec herbes et câpres frais accompagné avec des légumes de la saison et gratin de pommes de terre (Fischvariation von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit Kaperfrüchten und Kräutern)	20,00

SOUPE & HORS- D'OEUVRE

	petit	grand
Soupe de pommes de terre au lard (à la badoise) (Kartoffelsuppe mit Speck)	4,00	5,50
Soupe de pommes de terre végétarien (Kartoffelsuppe vegetarisch)	4,00	5,50
Soupe de pommes de terre à la ciboulette, crème fraîche et croûtons, végétarienne ou au lard (Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, Crème Fraiche und Croutons vegetarisch oder mit Speck)	4,90	6,50
Soupe de pommes de terre au saucisson campagnard (Kartoffelsuppe mit Wurst)	4,90	6,50
Soupe de pommes de terre à la truite saumonée fumé (Kartoffelsuppe mit Lachsforellenfilet)	5,50	7,00
Soupe de poisson asiatique au lait de coco et à la citronnelle) (servi à partir de 16:00 h) (asiatische Fischsuppe mit Kokosnussmilch, frischem Ingwer und Lemongras)		7,00
Tartare de truite saumonée fumé et sauce raifort à la creme aux salades vertes (lundi à vendredi ce plat est servi à partir de 16:00 h - samedi/ dimanche/ jour de fete ce plat est servie à partir de 11:30 h) (Tartare von der Lachsforelle)		9,80
Carpaccio de filet de bœuf au Parmesan râpé, bouquet de salade verte (servi à partir de 16:00 h) (Carpaccio vom Rind)		9,80
Filet de truite au pesto et pignons de pin, salade tiède de lentilles (servi à partir de 16:00 h) (gebratener Zander mit Pinienkernpesto und lauwarmem Linsensalat)		9,80

Salade de pommes de terre à la badoise (badischer Kartoffelsalat)		4,50
Plat de salades mêlées et crudités (kleiner gemischter Salat)	• petit 5,50	• grand 8,90
Plat de salades mêlées et crudités au choix avec: (großer gemischter Salat mit ...		
• champignons de Paris sautées avec des noix rôtis (gebratenen Pilzen und Nüssen)		9,80
• galettes de pommes de terre, farcis au fromage chèvre, sauce aux fines herbes (Kartoffelküchlein mit Ziegenkäse gefüllt)		9,80
• fromage de brebis en croute d'herbes à la sauce d'ail (gebackenem Schafskäse im Kräutermantel)		11,50
• fromage de brebis à l'huile de olive et d'herbes, tomates séchées piment rouge, olives vertes et noires (mariniertem Schafskäse, getrockneten Tomaten, Pepperoni und grünen und schwarzen Oliven)		11,50
• tranches suprêmes de dinde aux poireaux, champignons de Paris et sauce aux fines herbes (gebratenen Putenbruststreifen mit frischem Lauch, Pilzen und Kräuterquark)		11,50
• 2 escalopes de porc panées (mit zwei Schweine-Schnitzeln)		11,50
• tranches de rumsteck sautées à l'asiatique aux pois gourmands (asiatisch marinierten Rumpsteakstreifen und Zuckerschoten)		14,50
• filets de saumon de fontaine et truite grillé avec herbes et câpres frais (gegrillten Fischfilets von Bachsaibling und Forelle mit Kapern und Kräutern)		16,80

POMMES DE TERRE AU FOUR

SOLO

Pommes de terre au four ou en robe de chambre, sauce (portion grande) et salade craquante.

Nr. 1: au beurre pimenté à la lime	8,50
Nr. 2: au fromage blanc aux herbes	9,50
Nr. 3: à la sauce d'ail	9,50
Nr. 4: à la sauce verte - à base de fromage blanc aux fines herbes, spécialité de Francfort	9,80
Nr. 5: au Guacamole – crème d'avocat à la mexicaine	9,80
Nr. 6: à la salade de hareng vierge, à base de yaourt, creme fraiche, aneth frais, pommes et cornichons	12,50
Nr. 7: avec crevettes à la sauce à l'aneth	12,50

TRIO

Pommes de terre au four ou en robe de chambre, 3 sauces et salade craquante.

Nr. 1: au beurre pimenté à la lime, guacamole et sauce verte de Francfort	9,80
Nr. 2: au fromage blanc aux herbes, crème provencale aux tomates secs et olives et fromage frais aux grains de potirons	11,00
Nr. 3: au guacamole, crème provencale aux tomates secs et olives et sauce verte de francfort	11,00
Nr. 4: au lard et aux oignons, fromage blanc aux herbes et crème provencale aux tomates secs et olives	11,00
Nr. 5: avec crevettes à la sauce à l'aneth, guacamole et crème provencale aux tomates secs et olives	12,50
Nr. 6: à la salade de hareng vierge, sauce verte de francfort et sauce d'ail	12,50
Nr. 7: à la truite saumonée fumée, raifort à la crème et sauce verte de Francfort	13,50

GRATIN DE POMMES DE TERRE

Gratin dauphinois à la creme (französisches Gratin)	5,50
Gratin de pommes de terre avec du fromage blanc aux herbes (Gratin mit Kräuterquark)	9,00
Gratin de pommes de terre avec une sauce d'ail (Gratin mit Knoblauchsoße)	9,00
Gratin de pommes de terre avec la sauce verte de Francfort (Gratin mit Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Gratin de pommes de terre farci avec épinards en branches et crème de gorgonzola, servi avec une sauce de curcuma et une salade (Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Gorgonzola, serviert mit Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	10,50
Gratin de pommes de terre au lard et aux oignons, salade (Gratin mit Speck und Zwiebeln, dazu einen Beilagensalat)	11,00
Gratin de pommes de terre farci avec un ragout d'agneau, fromage de brebis, haricots verts, romarin, salade (Kartoffelauflauf mit Lammragout, Schafskäse, grünen Bohnen und Rosmarin an Tomaten- und Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Gratin de pommes de terre farci avec filet de saumon frais, épinards en branche, aneth frais servi avec une sauce de vin blanc, salade (Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinssoße, dazu ein Beilagensalat)	11,80

POMMES DE TERRE SAUTÉES

KARTOFFELHAUS

www.DasKartoffelhaus.de

Pommes de terre sautées au lard et aux oignons (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln)	5,50
Pommes de terre sautées, deux œufs au plat (Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern)	8,00
Pommes de terre sautées au lard et aux oignons, au fromage blanc aux herbes ou sauce d'ail (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kräuterquark oder Knoblauchsoße)	9,00
Pommes de terre sautées au lard et aux oignons à la sauce verte de Francfort (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Pommes de terre sautées au lard et aux oignons à la salade de hareng vierge, à base de yaourt, creme fraiche, aneth frais, pommes et cornichons (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, weißem Heringssalat)	12,50

GALETTES DE POMMES DE TERRE

-Avec de l'huile d'arachide d'une haute qualité.

Galettes de pommes de terre à la moussée aux pommes maison (Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus)	8,00
Galettes de pommes de terre au fromage blanc aux herbes ou sauce d'ail (Kartoffelpuffer mit Kräuterquark oder Knoblauchsoße)	8,00
Galettes de pommes de terre à la sauce verte de Francfort (Kartoffelpuffer mit Frankfurter Grüner Soße)	8,50
Galettes de pommes de terre au fromage de brebis, olives et salade (Kartoffelpuffer mit Schafskäse, Tomaten und Oliven überbacken, dazu ein Beilagensalat)	12,00
Galettes de pommes de terre aux jambon et fromage gratinée, salade (Kartoffelpuffer mit Schinken und Käse überbacken)	12,00
Galettes de pommes de terre à la truite saumonée fumée, raifort à la crème et sauce verte de Francfort (Kartoffelpuffer mit geräucherter Lachsforelle, Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüner Soße, dazu ein Beilagensalat)	14,00

POMMES FRITES

-Avec de l'huile d'arachide d'une haute qualité.

Une grosse portion de pommes frites au ketchup ou mayonnaise (Pommes mit Ketchup oder Majonnaise)	4,00
Une grosse portion de pommes frites à la sauce d'ail (Pommes mit Knoblauchsoße)	4,80

Steaks

Rumsteak Black Angus Argentine 20,00
 (bleu (roh), saignat (blutig), anglais (englisch), rosé (medium), à point,
 (medium well) bien cuit (durch)
 (Rumpsteak Argentinisch)

Steak de dinde 14,50
 (Putensteak)

Steak de porc de la région 14,50
 (Schweinesteak)

+ avec sauce aux choix: beurre de fines herbes, beurre pimenté à la lime, guacamole,
 fromage blanc aux herbes, sauce d'ail, sauce verte de Francfort ou salsa tomate

+ et accompagnement au choix: pommes de terre sautées, gratin de pommes de terre,
 purée de pommes de terre, pommes de terre au four, pommes frites, légumes ou salade

Entrecôte à la sauce poivre vert, gratin de pommes de terre et salade 19,50
 (Entrecôte vom Schwarzwaldrind an Pfeffersoße, dazu Gratin und Beilagensalat)

Tranches suprêmes de dinde, sauce à la coco et citronnelle, légumes 15,00
 d'été, gingembre frais, pommes de terre au sésame et salade

Raclette: pommes de terre en robe de chambre, fromage à raclette, creme fraiche, 13,00
 Lard, oignons et cornichons, accompagné salade mêlée aux fleurs
 (Raclette mit Speck und Zwiebeln, Sauerrahm, Raclettekäse, sauren Gurken,
 dazu Beilagensalat)

Escalopes de porc panées aux choix: 11,50
 pommes de terre sautées, purée de pommes de terre, pommes frites, salade de
 pommes de terre ou gratin de pommes de terre accompagné avec du salade
 (Schweineschnitzel mit Kartoffelbeilage, dazu Beilagensalat)

Saucisse paysanne rôti et salade de pommes de terre 9,00
 (Bauernwürste mit Kartoffelsalat)

Salade d'alsace (saucisses et fromage) aux pommes de terre sautées 9,50
 (Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln)

Salade d'alsace aux pommes de terre sautées et au fromage blanc aux herbes 9,80
 (Elsässer Wurstsalat mir Bratkartoffeln und Kräuterquark)

FOIE – seulement disponible le mardi

Emince de foie sautée ou à l'aigre, jus de rôti et pommes de terre sautées (Leber, gebraten oder sauer, in Bratensoße mit Bratkartoffeln)	8,00
Foie à la berlinoise, purée de pommes de terre, pommes, oignons et jus de rôti (Leber Berliner Art mit Kartoffelpüree)	9,00

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de brebis en croute d'herbes à la sauce d'ail, avec des pommes de terre sautées, olives, salade mêlée (gebackener Schafskäse mit Bratkartoffeln, Oliven, Knoblauchdip und Beilagensalat)	12,50
Raclette végétarienne: pommes de terre avec fromage raclette, champignon à la crème, cornichons, accompagné salade mêlée (vegetarisches Raclette mit Raclettekäse, Pilzen, sauren Gruken und Beilagensalat)	12,50
Légumes varies: Légumes de la saison grillé avec d'huile des olives et des herbes, servi avec gratin de pomme de terres et fromage blanc (gebratenes Gemüse mit Kartoffelgratin, dazu Kräuterquark)	12,80

POISSONS

Merci aussi de bien vouloir tenir compte de nos plats de poisson sur la carte du jour.

Bâtonnets de poisson, salade de pommes de terre et sauce rémoulade (Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensoße)	9,00
Gratin de pommes de terre farci avec filet de saumon frais, épinards en branche, aneth frais servi avec une sauce de vin blanc, salade (Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Pommes de terre au four ou en robe de chambre à la salade de hareng vierge, à base de yaourt, crème fraîche, aneth frais, pommes et cornichons, salade fraîche (Ofenkartoffeln/ Pellkartoffeln mit weißem Heringssalat, dazu ein Beilagensalat)	12,50
Pommes de terre au four ou en robe de chambre avec crevettes à la sauce à l'aneth, salade fraîche (Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln mit Shimps in Dillcreme, dazu ein Beilagensalat)	12,50
Pommes de terre au four ou en robe de chambre, à la truite saumonée fumée, raifort à la crème et sauce verte de Francfort, salade fraîche (Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln mit geräuchertem Lachsfilet, Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüner Soße und einem Beilagensalat)	13,50

PATES

Tagliatelle aux légumes fraîches avec des herbes sauté à l'huile d'olive et avec du parmesan (Tagliatelle mit frischem Gemüse in Kokos-Zitronengrassauce)	12,00
Tagliatelle avec des tranches suprêmes de dinde dans une sauce créole avec des amandes et du brocoli (Tagliatelle mit Brokkoli und Putenbruststreifen, kreolisch)	14,00
Filet grillé du saumon de fontaine avec des poix gourmandes dans une sauce au citron et des tagliatelles (servi à partir de 16:00 h) (gegrillter Bachsaibling auf Tagliatelle in Limonensauce mit Zuckerschoten)	17,00

PORTION POUR ENFANTS

KARTOFFELHAUS

www.DasKartoffelhaus.de

Portion pour enfants de pommes au ketchup ou mayonnaise (Kinderportion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise)	2,80
Portion pour enfants de gratin de pommes de terre (Kinderportion Kartoffelgratin)	3,80
Portion pour enfants de gratin de pommes de terre au fromage blanc aux herbes (Kinderportion Gratin mit Quark)	4,80
Galettes de pommes de terre à la moussée aux pommes maison (zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus)	4,80
Portion pour enfants de Bâtonnets de poisson aux pommes frites ou purée de pommes de terre (Kinderportion Fischstäbchen mit Pommes oder Pürree)	4,80
Nouilles à la sauce tomates (Nudeln in Tomatensoße)	4,80
Portions pour enfant de escalope de porc panée avec des pommes ou avec des pommes de terre sautés	6,80

DESSERTS Demandez notre offre actuelle!

Glace faite maison d'une petite ferme à la campagne de forêt noir	
Glaces panachées 3 boules à choix: à la vanille, au chocolat, au yaourt et framboise ou au miel aux amandes	5,00
(3 Kugeln Eis: Vanille, Schokolade, Joghurt-Himbeere, Mandel-Honig)	• avec crème 5,50
Glace à la vanille et sauce chocolat à la Chantilly (Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne)	5,90
Glace à la vanille au purée de pommes maison à la Chantilly (Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus und Sahne)	5,90
Framboises chaud avec la glace à la vanille à la Chantilly (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)	5,90
Glace à la miel aux amandes, liqueur au jaune d'œuf 'a la Chantilly (Mandel-Honigeis mit Eierlikör und Sahne)	5,90
3 différentes sortes de sorbets au fruit - par exemple sorbet de fleurs de sureau ou de oranges sanguines (Sorbetvariation von 3 Kugeln Fruchtsorbet: Hollunderblüt, Blutorange, Erdbeere, Mango und Sauerkirsch)	6,00

SOUPE DE POMMES DE TERRE

	petit	grand
Soupe de pommes de terre au lard (Kartoffelsuppe mit Speck)	4,00	5,50
Soupe de pommes de terre végétarien (Kartoffelsuppe vegetarisch)	4,00	5,50
Soupe de pommes de terre au saucisson campagnard (Kartoffelsuppe mit Wurst)	4,90	6,50
Soupe de pommes de terre à la truite saumonée fumé (Kartoffelsuppe mit Lachsforellenfilet)	5,50	7,00

SALADES

Plat de salades mêlées et crudités (gemischter Salat)	petit 5,50	grand 8,90
Salade d'alsace (saucisses et fromage) au pain (Elsässer Wurstsalat mit Brot)		7,00
Tartare de truite saumonée fumé et sauce raifort à la creme aux salades vertes (Tartare von der Lachsforelle)		9,80
Plat de salades mêlées et crudités fromage de brebis à l'huile de olive et d'herbes, tomates séchées, piment rouge, olives vertes et noires (Salat mit mariniertem Schafskäse)		11,50

JUS DE FRUITS

KARTOFFELHAUS

www.DasKartoffelhaus.de

	0,2l	0,4l
Jus de pomme avec de l'eau gazeuse naturel non filtré Apfelsaftschorle	2,00	3,00
Jus de fruit de l'eau gazeuse – (sans jus de pomme) Fruchtsaftschorle	2,20	3,20
Jus de pomme naturel non filtré Apfelsaft	2,40	3,40
Jus d'orange Orangensaft	2,40	3,40
Nectar de pêche Pfirsich Nektar	2,40	3,40
Nectar de groseilles Johannisbeer Nektar	2,40	3,40
Jus de tomates Tomatensaft	2,40	
Nectar de griotte Sauerkirsch Nektar	2,40	3,40
Nectar de banane Bananen Nektar	2,40	3,40
Jus de cerises et de bananas KiBa	2,40	3,40
Nectar de maracuja Maracuja Nektar	2,40	3,40
Jus de pamplemousse Grapfruitsaft	2,40	3,40
Orange pressée frisch gepresster Orangensaft	4,50	
Jus de fleurs de sureau au citron (chaud ou froid) Hollundblütensirup mit Zitronenschnitz (heiß oder kalt)	0,3l	2,90
Boisson froid au gingembre (gingembre, citron et jus de pommes, sucre de canne au soda) Eiskalter Ingwer	0,3l	2,90

