

da lunedì fin venerdì questo piatto è servito dalle 16.00 orologio.  
- sabato, domenica y festività questo piatto è servito dalle 11.30 orologio

## RICETTE ASPARAGI

Crema d'asparagi  
(Spargelcrème) 5,50

Cocktail d'asparagi e lenticchie  
(Spargel - Linsen - Tapas) 5,80

Insalata d'asparagi e rucola con balsamico bianco e dadi di pomodoro  
(Spargel - Rukolasalat) 10,50

Insalata d'asparagi, tartara di trota salmonata affumicata con insalata verde  
(Spargelsalat mir geräucherter Lachsforelle) 12,00

Frittata alle erbe aromatiche con ripieno di ragù d'asparagi e cerfoglio, insalata  
(Kräuter - Pfannkuchen mit Spargel - Kerbelragout) 14,00

Filetini di maiale all'asparago della Baden, salsa olandese e patate gratinate  
(Schweinefilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Gratin) 19,50

A sparago con salsa olandese alla nonna e un contorno a scelta:  
(Stangenspargel) 15,00  
con  
patate novella, (neuen Kartoffeln)  
patate gratinate, (Gratin)  
Kratzete (frittata spezzettata)

## CONTORNI

Piatto di prosciutto crudo e cotto  
(Schinkenteller) 4,00

Scaloppina di maiale impanata  
(paniertes Schnitzel) 4,50

Bistecca di maiale o tacchino  
(kleines Puten- oder Schweinesteak) 6,00

Filetto di trota alla griglia  
(Lachstranche) 8,50

## PRIMAVERA

Zuppa di citronella con latte di cocco, zenzero e capesante sauté (Zitronengrassuppe mit Jakobsmuscheln)	6,90
Insalata rucola con balsamico e dadi di pomodoro e parmigiano (Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan)	6,90
Insalata e verdura cruda con arrosto di filetto d'agnello e verdure (Salat mit Lammfilet auf Gemüsebeet)	16,80
Trio di primavera: patate al cartoccio, con tre salse e insalata con ricotta fresca alle erbe, con crema provenzal a pomodoro secco e olivas e con formaggio fresco a seme di zucca (Frühlingstrio Nr 2)	11,00
Melanzana farcito con pecorino in compagnia di patate y gratinate alla francese con panna y con oliva (Auberginentaschen)	12,80
El pollito del agnello con verdura arrosto y purè di patate (Lammfleischküchle)	16,50
Grigliata di salvelino e truta con capperos e hierbas con verdure stagionale e patate gratinate (Fischvariation von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit Kapernfrüchten und Kräutern)	20,00

	piccolo	grande
Zuppa di patate al bacon (Kartoffelsuppe mit Speck)	4,00	5,00
Zuppa vegetariana di patate (Kartoffelsuppe vegetarisch)	4,00	5,00
Zuppa di patate con cebollino, crème fraîche e crostini (vegetariana o con bacon) (Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, Crème Fraiche und Croutons vegetarisch oder mit Speck)	4,90	6,50
Zuppa di patate con salsiccia alla contadina (Kartoffelsuppe mit Wurst)	4,90	6,50
Zuppa di patate con trota salmonata affumicata (Kartoffelsuppe mit Lachsforellenfilet)	5,50	7,00
Zuppa di pesce asiatica con latte di cocco e citronelle (da lunedì fin venerdì questo piatto è servito dalle 16.00 oro. - sabato, domenica y festivitàs questo piatto è servito dalle 11.30 oro) (asiatische Fischsuppe mit Kokosnussmilch, frischem Ingwer und Lemongras)		7,00
Tartare di trota salmonata affumicata con rafano alla panna e insalata verde (servito dalle 16.00 oro) (Tartare von der Lachsforelle)		9,80
Carpaccio di manzo alla parmigiana e insalata verde (servito dalle 16.00 oro) (Carpaccio vom Rind)		9,80
Filetto di trota alla griglia con pesto di pinole e insalata tiepida di lenticchie (servito dalle 16.00 oro) (gebratener Zander mit Pinienkernpesto und lauwarmem Linsensalat)		9,80

Insalata di patate de Baden (badischer Kartoffelsalat) 4,50

Insalata verde e verdura cruda (kleiner gemischter Salat) • piccolo 5,50 • grande 8,90

Grande piatto d'insalata verde e verdura cruda a scelta con:  
(großer gemischter Salat mit ...)

- sauté di funghi coltivati e noce arrostita (Salat mit gebratenen Pilzen und Nüssen) 9,80
- frittelle di patate della nonna, ripieni al formaggio di capra e salsa alle erbe (Salat mit Kartoffelküchlein mit Ziegenkäse gefüllt) 9,80
- formaggio di latte di ovini fritto in crosta di erbe e salsa aioli (Salat mit gebackenem Schafskäse im Kräutermantel) 11,50
- formaggio di latte di ovini in olio d'oliva con erbe, pomodori secchi, olive verdi e nere e peperoncini rossi (Salat mit mariniertem Schafskäse, getrockneten Tomaten, Pepperoni und grünen und schwarzen Oliven) 11,50
- striscioline di petto di tacchino, cipolla primaverile, champignon e salsa alle erbe (Salat mit gebratenen Putenbruststreifen mit frischem Lauch, Pilzen und Kräuterquark) 11,50
- due scaloppine di maiale impanate con uno spicchio di limone. (Salat mit zwei Schweine-Schnitzeln) 11,50
- striscioline di bistecca di manzo marinato asiatico e pisello mangiatutto (Salat mit asiatisch marinierten Rumpsteakstreifen und Zuckerschoten) 14,50
- grigliata di salvelino e truta con capperos e hierbas (Salat mit gegrillten Fischfilets von Bachsaibling und Forelle mit Kapern und Kräutern) 16,80

## SOLO Patate al cartoccio e in camicia con salsa e insalata

Nr. 1: Burro piccante di lime e peperoncino	8,50
Nr. 2: Ricotta fresca alle erbe	9,50
Nr. 3: Salsa aioli	9,50
Nr. 4: Salsa verde di Francoforte con sette erbe fresche	9,80
Nr. 5: Salsa guacamole (avocado, pomodoro, limetta)	9,80
Nr. 6: Insalata bianca (aringa vergine, iogurt, panna acida, aneto fresco, mele e cetriolo sott'aceto)	12,50
Nr. 7: Gamberetti freschi in crema di aneto	12,50

## TRIO Patate al cartoccio e in camicia con tre salse e insalata

Nr. 1: con burro piccante di lime e peperoncino, Salsa guacamole e salsa verde di Francoforte con 7 erbe fresche	9,80
Nr. 2: con ricotta fresca alle erbe, crema provenzal a pomodoro secco e olivas e formaggio fresco a seme di zucca	11,00
Nr. 3: con Salsa guacamole, crema provenzal a pomodoro secco e olivas e Salsa di Francoforte	11,00
Nr. 4: con cipolla e lardo, ricotta fresca alle erbe e crema provenzal a pomodoro secco e olivas	11,00
Nr. 5: con gamberetti freschi in crema di aneto, salsa guacamole e salsa di pomodoro fresche	12,50
Nr. 6: con insalata bianca di aringa vergine, Salsa verde di Francoforte crema provenzal a pomodoro secco e olivas	12,50
Nr. 7: con trota salmonata affumicata, rafano alla panna e salsa verde di Francoforte	13,50

## GRATIN

Patate gratinate alla francese con panna (französisches Gratin)	5,50
Patate gratinate con ricotta fresca alle erbe (Gratin mit Kräuterquark)	9,00
Patate gratinate con salsa aioli (Gratin mit Knoblauchsoße)	9,00
Patate gratinate con salsa verde di Francoforte (Gratin mit Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Patate gratinate con spinaci y gorgonzola, salsa di curcuma e insalata (Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Gorgonzola, serviert mit Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	10,50
Patate gratinate con cipolla e lardo e insalata (Gratin mit Speck und Zwiebeln, dazu einen Beilagensalat)	11,00
Spezzatino d'agnello, formaggio di latte di ovini, fagiolini e rosmarino, salsa di pomodoro e insalata (Kartoffelauflauf mit Lammragout, Schafskäse, grünen Bohnen und Rosmarin an Tomaten- und Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Patate gratinate con filetto di salmone, spinaci alla romana, aneto fresco, e salsa di vino bianco, insalata (Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinssoße, dazu ein Beilagensalat)	11,80

## PATATE ARROSTO

Patate arrosto croccante con cipolla e lardo (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln)	5,50
Patate arrosto con cipolla e lardo, due uova al tegame (Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern)	8,00
Patate arrosto con cipolla e lardo, ricotta fresca alle erbe o salsa aioli (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kräuterquark oder Knoblauchsoße)	9,00
Patate arrosto con cipolla e lardo, salsa verde di Francoforte (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Patate arrosto con cipolla e lardo, insalata bianca di aringa vergine (con iogurt, panna acida, aneto fresco, mele e cetriolo sott'aceto) (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, weißem Heringssalat aus Joghurt, Sauerrahm, frischem Dill, Äpfeln und sauren Gurken)	12,50

## FRITTELLE DI POTATE *Friggere con olio di arachide.*

Frittelle di patate con passata di mele della nonna (Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus)	8,00
Frittelle di patate con ricotta fresca alle erbe o salsa aioli (Kartoffelpuffer mit Kräuterquark oder Knoblauchsoße)	8,00
Frittelle di patate con salsa verde di Francoforte con sette erbe fresche (Kartoffelpuffer mit Frankfurter Grüner Soße)	8,50
Frittelle di patate gratinate con pomodori, formaggio di latte di ovini e olive, insalata (Kartoffelpuffer mit Schafskäse, Tomaten und Oliven überbacken, dazu ein Beilagensalat)	12,00
Frittelle di patate gratinate con lardo y fromaggio, insalata (Kartoffelpuffer mit Schinken und Käse überbacken)	12,00
Frittelle di patate con filetto di salmonata affumicato con rafano alla panna, salsa verde fi Francofoto y insalata (Kartoffelpuffer mit geräucherter Lachsforelle, Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüner Soße, dazu ein Beilagensalat)	14,00

## FRITTURE FRIGGERE *Con olio di arachide.*

Porzione di patatine fritte (Pommes mit Ketchup oder Majonnaise)	4,00
Porzione di patatine fritte con salsa aioli (Pommes mit Knoblauchsoße)	4,80

## Bistecche ai ferri

Rumpsteak di manzo di Black Angus Argentina 20,00  
(carne cruda (roh), crudo (blutig), anglais (englisch), mezzo cotto (medium), ben cotto (durch)  
(Rumpsteak vom Schwarzwaldrind)

Bistecca di tacchino 14,50  
(Putensteak)

Bistecca di maiale – (carne locale) 14,50  
(Schweinesteak)

+ Salsa a scelta: burro alle erbe aromatiche, burro piccante di lime e peperoncino, salsa guacamole, ricotta fresca alle erbe, salsa aioli, salsa verde di Francoforte con sette erbe fresche o salsa di pomodoro

+ Un contorno a scelta: patate arrosto, patate gratinate, purè di patate, patate al cartoccio, patatine fritte, verdura o insalata

Controfiletto di manzo della Foresta Nera, salsa al pepe verde, 19,50  
patate gratinate, insalata  
(Entrecôte vom Schwarzwaldrind an Pfeffersoße, dazu Gratin und Beilagensalat)

Striscioline di petto di tacchino con salsa allo zenzero e citronella, 15,00  
verdure novelle, zenzero fresco, patate al sesamo, insalata  
(Puten Asia)

Raclette: Patate in camicia con formaggio da Raclette, panna acida, cipolla 13,00  
e lardo, cetriolini sott'aceto, insalata mista  
(Raclette mit Speck und Zwiebeln, Sauerrahm, Raclettekäse, sauren Gurken, dazu Beilagensalat)

Scaloppina impanata con un contorno a scelta: patate arrosto, insalata di patate, 11,50  
patate gratinate o patatine fritte, insalata mista  
(Schweineschnitzel mit Kartoffelbeilage, dazu Beilagensalat)

Salsicce arrostate e insalata di patate 9,00  
(Bauernwürste mit Kartoffelsalat)

Insalata salsiccia Alsatiana patate arrosto 9,50  
(Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln)

Insalata salsiccia Alsatiana (patate arrosto e ricotta fresca alle erbe 9,80  
(Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Kräuterquark)

## FEGATO- ogni martedì

Sminuzzato di fegato arrosto o acido, patate arrosto e sugo di carne 8,00  
(Leber, gebraten oder sauer, in Bratensoße mit Bratkartoffeln)

Fegato alla Berlinese con purè di patate, mele e cipolle 9,00  
(Leber Berliner Art mit Kartoffelpüree)

## CON VERDURE O FORMAGGIO

Formaggio fritto di ovini in crosta di erbe, patate arrosto, olive, salsa aioli, insalata (gebackener Schafskäse mit Bratkartoffeln, Oliven, Knoblauchdip und Beilagensalat)	12,50
Raclette vegetariano: Patate in camicia gratinata con salsa di funghi e formaggio da Raclette, cetriolini sott'aceto, insalata mista (vegetarisches Raclette mit Raclettekäse, Pilzen, sauren Gruken und Beilagensalat)	12,50
Varie verdure: Verdure di stagione arrosto con olio di oliva, patate gratinate y salsa (gebratenes Gemüse mit Kartoffelgratin, dazu Kräuterquark)	12,80

## CON PESCE

Si prega di consultare anche il nostro quotidiano offre.

Bastoncini di pesce, insalata di patate e salsa remoulade (Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensoße)	9,00
Patate gratinate con filetto di salmone, spinaci alla romana, aneto fresco, e salsa di vino bianco, insalata (Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Patate al cartoccio e in camicia, insalata bianca di aringa vergine (con iogurt, panna acida, aneto fresco, mele e cetriolo sott'aceto) (Ofenkartoffeln/ Pellkartoffeln mit weißem Heringssalat, dazu ein Beilagensalat)	12,50
Patate al cartoccio e in camicia, gamberetti in salsa di panna e aneto, insalata (Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln mit Shimps in Dillcreme, dazu ein Beilagensalat)	12,50
Patate al cartoccio e in camicia, trota salmonata affumicata, rafano alla panna, salsa verde e insalata (Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln mit geräuchertem Lachsfilet, Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüner Soße und einem Beilagensalat)	13,50

## PASTA

Tagliatelle con verdure arrosto con olio di oliva, con parmigiano (Tagliatelle mit frischem Gemüse und Kräutern in Olivenöl mit Parmesan)	12,00
Tagliatelle con striscioline di petto di tacchino con mandorlas e broccolo (Tagliatelle kreolisch mit Putenstreifen)	13,00
Truta alla griglia al salsa de citronella con piselli odorosi e Tagliatelle (servito dalle 16.00 oro) (Tagliatelle in Limonensauce mit Zuckschoten und gegrilltem Bachsaibling)	17,00

## MENU PER BAMBINI

Porzione di patatine fritte per bambini con ketchup o maionese (Kinderportion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise)	2,80
Porzione di patate gratinate per bambini (Kinderportion Kartoffelgratin)	3,80
Porzione di patate gratinate per bambini, ricotta fresca (Kinderportion Gratin mit Quark)	4,80
Frittelle di patate con passata di mele della nonna (zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus)	4,80
Porzione di bastoncini di pesce per bambini con purè di patate o patatine fritte (Kinderportion Fischstäbchen mit Pommes oder Pürree)	4,80
Pasta con salsa di pomodoro (Nudeln in Tomatensoße)	4,80
Porzione per bambini di Scaloppina impanata con papatine fritte	6,80

## DOLCE Si prega di consultare anche il nostro quotidiano offre!

Gelati assortiti selezione 3 boccia: alla vaniglia, alla cioccolata, allo yogurt di lampone, alla mandorla e miele	5,00
(3 Kugeln Eis: Vanille, Schokolade, Joghurt-Himbeere, Mandel-Honig)	5,50
• con panna	
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna (Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne)	5,90
Gelato alla vaniglia con passata di mele della nonna e panna (Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus und Sahne)	5,90
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi e panna (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)	5,90
Gelato alla mandorla e miele con liquore d'uovo e panna (Mandel-Honigeis mit Eierlikör und Sahne)	5,90
Variazione di sorbetti: Per esempio sorbetto di fiore di sambuco o di arance - dopo offerta (Sorbetvariation von 3 Kugeln Fruchtsorbet: Hollunderblüt, Blutorange, Erdbeere, Mango und Sauerkirsch)	6,00

## MENU NOTTE dalle 23:30 oro

### ZUPPA DI PATATE

	• piccolo	• grande
Zuppa di patate al bacon (Kartoffelsuppe mit Speck)	4,00	5,50
Zuppa vegetariana di patate (Kartoffelsuppe vegetarisch)	4,00	5,50
Zuppa di patate con salsiccia alla contadina (Kartoffelsuppe mit Wurst)	4,90	6,50
Zuppa di patate con trota salmonata affumicata (Kartoffelsuppe mit Lachsforellenfilet)	5,50	7,00

### INSALATA

	• piccolo	• grande
Insalata verde e verdura cruda (gemischter Salat)	5,50	8,90
Insalata salsiccia Alsatiana con pane (Elsässer Wurstsalat mit Brot)		7,00
Tartare di trota salmonata affumicata con rafano alla panna e insalata verde (Tartare von der Lachsforelle)		9,80
Grande piatto d'insalata verde e verdura cruda formaggio di latte di ovini in olio d'oliva con erbe, pomodori secchi, olive verdi e nere e peperoncini rossi (Salat mit mariniertem Schafskäse, getrockneten Tomaten, Pepperoni und grünen und schwarzen Oliven)		11,50

# SUCCHI DI FRUTTA

# KARTOFFELHAUS

[www.DasKartoffelhaus.de](http://www.DasKartoffelhaus.de)

	0,2l	0,4l
Succo di mela con acqua (torbido naturale) Apfelsaftschorle	2,00	3,00
Succo con acqua (tranne succo di mela) Fruchtsaftschorle	2,20	3,20
Succo di mela - torbido naturale Apfelsaft	2,40	3,40
Succo d'arancia Orangensaft	2,40	3,40
Nettare di pesca Pfirsich Nektar	2,40	3,40
Nettare di ribes Johannisbeer Nektar	2,40	3,40
Succo di pomodoro Tomatensaft	2,40	-
Nettare di visciole Sauerkirsch Nektar	2,40	3,40
Succo di banana Bananen Nektar	2,40	3,40
Succo di banana e visciole KiBa	2,40	3,40
Succo del frutto della passione Maracuja Nektar	2,40	3,40
Succo di pompelmo Grapfruitsaft	2,40	3,40
Spremuta d'arancia frisch gepresster Orangensaft	4,50	
Succo di sambuco con lime, caldo o freddo Hollundblütensirup mit Zitronenschnitz (heiß oder kalt)	0,3l	2,90
Bevande calde con zenzero, succo di limetta e mela, zucchero di canna e soda Eiskalter Ingwer	0,3l	2,90





