

Plats Principaux

- «**Schweinshaxe**» Jarret de porc rôti 🍷 a accompagné d'une sauce traditionnelle faite maison 🍷🍷 avec des frites € 10,80
- «**Badische Ochsenbrust**» Poitrine de bœuf avec sauce raifort ⑤ 🍷🍷🍷 et confiture d'airelles, servie avec des pommes de terres à l'eau € 13,80
- «**Filetvariation Löwen**» Un filet mignon de bœuf et de porc au cognac 🍷🍷, aux champignons et raisins, accompagné de «spätzle» 🍷🍷 (pâtes aux oeufs régionales) € 18,80
- «**Rumpsteak**» Entrecôte argentine grillée (180g de bœuf) à point, avec beurre maitre-d'hotel 🍷, accompagné de pommes de terre à la poêle € 18,80
- «**Wiener Schnitzel**» Deux Escalopes de veau à la viennoise 🍷🍷 avec des frites € 18,80
- «**Zanderfilet**» Filet de sandre 🍷 au Riesling 🍷🍷, légumes 🍷 à la vapeur, accompagné de pommes de terre au beurre et persil 🍷 € 18,50
- «**Bandnudeln**» Nouilles 🍷🍷 à la crème 🍷🍷 aux champignons et légumes variés, garnis de tomates cerises cuites à la vapeur € 13,20

Desserts

- Coupe glacée panachée** (3 boules) avec crème Chantilly 🍷 € 5,80
Parfums au choix ①① 🍷🍷🍷: Vanille, Chocolat, Fraise, Noisettes, Sorbet au citron, Sorbet à la framboise
- «**Schwarzwälder Kirschtorte**» Une part de Forêt-Noire 🍷🍷 € 3,90
- «**Warmer Apfelstrudel**» Strudel aux pommes 🍷 cuit au four avec glace à la vanille 🍷🍷🍷 € 6,80
- «**Heiße Liebe**» Coupe de trois boules de vanille 🍷🍷🍷 avec des framboises ① chaudes et de la Chantilly 🍷 € 6,80
- «**Eisbecher „Nussknacker**»
 Eine Kugel Walnusseis 🍷🍷🍷 und eine Kugel Espresso-Krokanteis 🍷🍷🍷, mit Sahne 🍷, Krokant und einem kleinen Schuss Baileys 🍷 garniert € 5,80
- «**Käseteller**» Assiette de fromages assortis ①②⑦⑫ 🍷 € 7,80