

Inspiré à la fois par la pittoresque Forêt Noire et par sa gastronomie exceptionnelle, le chef du restaurant Münstereck Johannes Hug et toute son équipe sont impatients de vous faire découvrir ce délice culinaire

SOUPES

Bouillon de force de bœuf avec des flûtes aux herbes	€ 9,00
Soupe de potiron au coing	€ 9,00
Soupe de marrons au porto & truffes	€ 11,00

ENTRÉES & SALADES

Salade de mâche avec vinaigrette maison aux pommes de terre, lardons & croûtons	€ 17,00
Carpaccio de jambon de chevreuil avec brioche au beurre, aïelles, douglas & salade d'automne	€ 20,00
Pain croûté aux pommes de terre avec trois sortes de fromage de chèvre du Ringlihof à la poire, au poivre long & au cresson de jardin	€ 15,00
Fromage de chèvre gratiné du Ringlihof, mâche & deux sortes de betteraves	€ 19,00
Petites crevettes avec pomme verte, céleri, aneth & raifort	€ 19,00
Salade variée avec vinaigrette maison de Münstereck , cresson, graines grillées et dés de pain	

	Entrée	Plat principal
--	--------	----------------

	€ 8,00	€ 13,00
--	--------	---------

avec fromage de chèvre gratiné du Ringlihof	€ 15,00	€ 20,00
---	---------	---------

avec filet de truite saumonée grillée de l'élevage de truites Schwarz		€ 23,00
---	--	---------

avec poularde de maïs grillée	€ 17,00	€ 22,00
-------------------------------	---------	---------

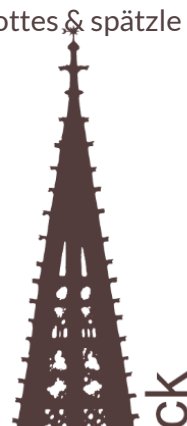
FREIBURG MENÜ

Fromage de chèvre gratiné du Ringlihof, mâche & deux sortes de betteraves

Rôti acide de bœuf aux champignons de la champignonnière Rein, légumes aux carottes & spätzle au beurre

Le gâteau de Linz réinterprété

€ 62



MÜNSTER

DU PRÉ

Quiche à la potiron, au chèvre et au thym avec chutney de pommes & petite salade de mâche	€ 21,00
Tagliarini à la truffe d'hiver	€ 28,00
Spätzle au fromage badois avec fromage de montagne & oignons rouges marinés	€ 20,00
Risotto aux champignons et à l'orge, salsifis cuits au four, mâche & noisettes	€ 24,00

DE L'EAU

Cabillaud rôti et petites crevettes sur bébé épinards, purée de pommes de terre & sauce au beurre de vin blanc	€ 41,00
Filet de sandre poêlé sur risotto de blé tendre et aux champignons, mâche & noisettes	€ 34,00
Filet de truite saumonée poêlé sur baby épinards à la crème & tagliarini	€ 34,00

DE LA FERME

Epaule de veau cuite sous vide avec deux sortes de racines de persil & spätzle aux noisettes	€ 37,00
Rôti acide de bœuf aux champignons de la champignonnière Rein, légumes aux carottes & spätzle au beurre	€ 34,00
Cuisse de canard croustillante avec chou rouge, quenelles de service & aïelles rouges	€ 32,00
Ragoût de cerf avec champignons de la champignonnière Rein, racines de persil & quenelles de serviette	€ 34,00

DESSERT

Crème au chocolat brûlée avec fève tonka & baies	€ 11,00
Crumble de coings à la vanille & glace à la cannelle	€ 11,00
Gâteau de Linz réinterprété	€ 11,00
Galettes au four , pomme, crème & raisins secs	€ 11,00
Espresso avec glace à la vanille	€ 6,50
Un morceau de gâteau	€ 4,90
Un morceau de tarte	€ 5,90

Vous pouvez consulter les informations sur les allergènes à tout moment
Veuillez demander à notre personnel de service.

