



Entrée et soupe

Salade de mâche aux airelles
vinaigrette de pommes de terre, croûtons de pain complet, lard séché
1NIBA
€ 9,00

Truite en deux façons avec pommes, et pain noir
ABCDI
€ 13,00

Carpaccio de filet de veau, compote de potiron, noix pacane
et chili
BCGIN
€ 13,50

Soupe exotique de potiron, crevettes rôtis
L
€ 9,50

Consommé de cèpes, ravioli de chevreuil
ABCH
€ 9,50

Entrées chaudes

Coquilles sautées, Chorizzo et sirop d'érable.
Vinaigre balsamique, pignons et purée de pomme de terre
BHKN
€ 14,00

Plat végétarien

Ravioli de courge avec du beurre à l'orange et à la sauge
Choux de Milan en crème
ABC
€ 17,00

Strudel de cèpes avec mozzarella pignons, raisins secs, épinards sur une
sauce de betteraves et vinaigre balsamique
ABCN
€ 18,00



Poisson et Viande

Filet de cabillaud rôti avec coquilles, vinaigrette de tomates
et poivrons, pommes en purée, thymian et citron

ABDK

€ 27,00

Loup de mer den trois façons haricots verts et ratatouille

ABDH

€ 27,00

Ragoût de gibier choux milan

Spätzle au cèpes

compote aux airelles

ABCH

€ 20,00

Picatta et strudel d'agneau

Coppa Parma séché, légumes méditerranéens, polenta

ABDHN

€ 27,00

Filet de boeuf rôti

croustillant aux noix de macadamia

sauce au poivre, épinards, brunoises de pommes farcies

ABGH

€ 32,00

Selle de chevreuil pochée, sauce au miel et whisky,

framboises et betteraves, mousseline

BHN

€ 33,00

Filet et joue braisé de veau, deux sauces , carottes de toutes couleurs

Spätzle aux cèpes

ABCHN

€ 30,00



HOTEL
OCHSEN
SCHÖNWALD

Menu végétarien

Prix du menu : € 30,00
Avec les vins correspondants : € 9,00

Salade de mâche aux airelles
vinaigrette de pommes de terre, croûtons de pain complet, lard séché
¼ Chardonnay aus dem Glottertal



Ravioli de courge en beurre, d'orange et sauge
Choux de Milan en crème

ABC



Lasagne croquant farcie
à la mousse de toblerone
Sorbet de fruits rouges des bois
(ABCG)

un Espresso



Schlemmer-Menü

Prix du menu : € 55,00
menu sans hors d'œuvre : € 45,00
Menu sans soupe : € 48,00
Avec les vins correspondants: € 16,00

Carpaccio de filet de veau, compote de pâtisson, noix pacane
et chili

BCGIN

1/8 Riesling demi-sec



Consommé de cèpes, ravioli de chevreuil

ABCH
(ABCH)



Loup de mer en trois façons haricots verts et ratatouille

ACG

1/4 Grauburgunder aus dem Holzfass



Variation de chèvre, poire et noisettes

(ABC)

5cl Spätburgunder Auslese



Jahreszeiten-Menü

Prix du menu : € 44,00
Avec les vins correspondants : € 12,50

Soupe exotique de potiron, crevettes grillées
(L)

1/8 Twenty Six, Weißweincuvée



Filet et joue braisé de veau, deux sauces , carottes
Spätzle de cèpes

(ABCDH)

1/4 Vitus Spätburgunder, Weinhaus J. Heger



Praliné de glace aux noix
Compote de dattes, figues et gingembre

(ABCG)

Ein Espresso



Regionales-Menü

Menüpreis: € 38,00
mit korrespondierenden Weinen Aufpreis : € 16,50

Truite en deux **facons** avec pommes, et pain noir

ABCDI

1/8 Auxerrois, Weingut Wöhrle



Ragoût de gibier choux milan
Spätzle au cèpes
et compote des airelles

ABCH 1/4 **Torcicoda Primitivo**



Savarin de noisettes et courge
Crème fraîche sucrée
Prûnes cassisées et glace de pavot

ABCG

5cl Tokaji



Desserts

Lasagne croquante farcie à la mousse de toberone
sorbet de fruits rouges de bois

ABCG
€ 9,50

Savarin de noisettes et courge crème fraîche sucrée
prunes au cassis, pavot

ABCG
€ 10,00

Variation de chèvre, poire et noisettes

BCG
€ 9,50

Assortiment au chocolat
amandes et abricots

ABCG
€ 11,00

Praliné glace aux noix
compote de dattes, figues et gingembre

ABCG
€ 8,00



**Desserts faits à table
(à partir de deux personnes)**

Crêpes Normandie
avec pommes, Calvados
et glace vanille
€ 12,50 par personne

Cassis-Sabayon
Poire pochées
Glace aux poires et noisettes
(BC)
€ 12,00 par personne

Suggestions vin pour le Dessert

2015 Alde Gott
Spätburgunder Auslese
Schwarzwald Winzer e.G
1/8 4,50 €

2012 Oremus
Tokaji Szamorodni, Ungarn
1/8 4,50 € *(N)



HOTEL
OCHSEN
SCHÖNWALD

Glace maison

La boule € 2,00

Fraise *(B,C)

Vanille *(B,C)

Gianduja Nougat *(B,C,G)

Expresso *(B,C)

Vieille Prûne *(B,C)

Noix *(B,C,G)

Pavot*(B,C)

Poires et noisettes*(B,C,G)

Pomme d'épices *(B,C)

Fromage de chèvre *(B)

Glace maison sans lactose

La boule € 2,00

Chocolat *(B,C)

Sureau *(B)

Sorbet maison

La boule € 2,00

Fruits rouges des bois

Abricot

Mangue

Fruit de la passion

Cassis