

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau

Peterstaler eau minérale	0,25 L	3,-
Classic, Medium, Still	0,5 L	5,-
L'eau de la source du Mummelsee	0,7L	5,50
Naturel ou gazeux		

Biossons

Coca-Cola 1/2/4/5	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Coca-Cola Zero 1/4/5	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Sprite4	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Fanta 2/4/5/10	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Mezzo-Mix 1/4/5/10	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Lift Apple spritzer 3	0,3 L	3,40	0,5 L	5,40
Schwepes	0,2 L	4,20		
Bitter-Lemon 2/9, Tonic-Water 9, Ginger-Ale 3/5				

Limonades maison

Fleur de sureau – Coing	0,5 L	6,50
Fleur de sureau – Rhubarbe	0,5 L	6,50

Jus & jus de fruits

Spritz au nectar de groseille rouge 4	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60

Jus de pomme trouble	0,3 L	3,60
	0,5 L	5,60

Jus de fruits	0,3 L	3,60
Orange, Multivitamines 4, Cassis 2	0,5 L	5,60

BIÈRES Alpirsbacher Klosterbräu

De la barrique

Pilsner ou Hefeweizen	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Hefeweizen sans alcool	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40
Alpirsbacher Zwickel	0,3 L	4,40	0,5 L	5,40

Bières en bouteille

Kloster foncé	0,5 L	5,40
Pils sans alcool	0,33 L	4,-
Radler naturellement trouble sans alcool	0,33 L	4,-



instagram



facebook

Menu in English/ Carte en français

N°1 contient de la caféine
N°2 avec des antioxydants
N°3 avec des conservateurs
N°4 avec des acidifiants
N°5 avec des colorants
N°6 avec des édulcorants

APÉRITIFS

Apéritif de la maison avec Scheibels Luuy	0,1 L	7,50
Verre de Prosecco 4	0,1 L	6,50
Lotta (liqueur de grenade, eau tonique)	0,2 L	7,50
Sprizz (Apérol avec Prosecco)	0,2 L	8,50
Hugo	0,2 L	8,50
Campari-Soda 5	5 cl	8,00
Campari-Orange 5	5 cl	8,00
Martini (Bianco or Rosso) 5	5 cl	6,50

FINE Spritz (sans alcool)	0,25 L	7,50
(Orange Aperitivo) Spiritueux de la distillerie Wild, allongé de tonic 5/9		
	0,2 L	7,50

MUMMELSEE-GIN

Distillerie Feiner Kappler	4 cl	6,00
Avec Schwepes Tonic Water		10,00



Notre gin *Mummelsee* est également disponible au Schwarzwaldshop.

VINS OUVERTS

Vin de spritz (Rosé, rouge, blanc)	0,2 L	5,40
------------------------------------	-------	------

Hex vom Dasenstein	0,2 L	7,-
Grauer Burgunder -sec- QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,-
Müller Thurgau QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,40
Riesling sec QbA		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA		

Alexander Laible	0,2 L	9,80
Rosé 2024 – sec –		

Sasbachwaldener	0,2 L	7,80
Spätburgunder vin rouge -sec- QbA		

Waldulmer	0,2 L	7,80
Spätburgunder vin rouge QbA		

EAUX DE VIE LOCALES

Eaux-de-vie fines de la coopérative viticole "Alde Gott"
Sasbachwalden

Black Forest Kirsch	2 cl	4,80
Williams Christ	2 cl	4,80
Mirabelle	2 cl	4,80
Topinambur	2 cl	4,40
Obstwasser	2 cl	4,40
Zibärte	2 cl	4,80
Honigschnäpsle	2 cl	4,00

N°7 sulfité
N°8 contient de la phénylalanine
N°9 contient de la quinine
N°10 avec des stabilisants
N°11 avec des exhausteurs de goût



REPAS & BOISSONS
fabuleusement délicieux



SOUPES & CIE

Bouillon de bœuf avec julienne de légumes et <i>Flädle</i> (lamelles de crêpe salée) 8/9	8,-
Soupe de goulash maiso 8	9,50
Antipasti de la Forêt-Noire Fines tranches de jambon de la Forêt-Noire, dés de fromage, tartare de truite de la vallée du Harmersbach, saucisse de la Forêt-Noire, cornichons, saindoux croustillant, pain maison cuit au feu de bois 2/3/8/9	16,-
Petite salade avec crudités et salade verte 8/9	6,-
Assiette de salade avec sauce au yaourt 8/9	9,-

Salade de poulet croustillant Salades de crudités et feuilles, oignons frits, Filet de poitrine de poulet en croûte croustillante aux flocons, Sauce BBQ 8/9	19,-
--	------

TARTES FLAMBÉE

<i>Directement du four – Idéal pour partager –</i>	
« Traditionnelle » Lard fumé, oignons 2/3/8/9	13,-
« Gratinée » Lard fumé, oignons, fromage 2/3/8/9	15,-

Saumon Saumon fumé, oignon nouveau, fromage, dip au raifort 2/3/8	17,-
Végane Crème de soja, sauce tomate, champignons, morceaux de tomate, poireau 2/3/8	15,-

VÉGÉTARIEN & VÉGAN

Rösti de pommes de terre avec saumon fumé, dip au raifort, dip au citron vert 2/3/8/10	19,-
Linguine · Pesto à l'ail des ours, tomates cerises, pignons de pin rôtis, parmesan (vegan) 8	18,-
Käsespätzle avec oignons fondus 8	17,-
Bol de pâtes · Penne, légumes rôtis, tomates cerises, pignons de pin rôtis, parmesan (vegan) 8	17,-

VIANDES & POISSONS

Escalope de porc « à la viennoise » jus de rôti, frites 8	19,-
Escalope de porc « chasseur » With creamy mushroom sauce, green beans with bacon, and homemade “Spätzle” (German noodles) 8	22,50
Filet Mummelsee poêlé 3 médaillons de porc, sauce crème aux champignons, spätzle maison 8	24,-
Rumpsteak à la sauce au poivre haricots verts, frites 8	36,50
Pain de viande frais du four Sauce crémeuse aux champignons, légumes du marché, Spätzle maison 8	18,-
Deux filets de truite d’Oberharmersbach « peau croustillante », beurre aux amandes, pommes de terre au persil 8	28,-
Maultaschen artisanales badoises – de la boucherie Glasstetter – Saindoux aux oignons et lard, salade pommes de terre et cornichons 4/8/9	18,-

Leberkäse maison – de la boucherie Winterhalter – Lard de la Forêt-Noire grillé, œuf au plat de la ferme de Seebach, pommes de terre sautées croustillantes 3/8/10/11	18,-
---	------

BURGER MUMMELSEE

Burger au bœuf Forêt-Noire dans un pain « Rustiko » Steak 100 % bœuf, tranches de bacon croustillant, tomate, cornichons, roquette, oignons frits, sauce barbecue 2/3/8	18,50
Burger au poulet dans un pain brioché Filet de blanc de poulet, tranches de bacon croustillant, oignons rouges marinés, laitue romaine, sauce César, copeaux de parmesan 2/3/8	16,50
Burger végétarien dans un pain aux céréales Galette de falafel, courgettes et aubergines grillées, roquette, oignons rouges marinés, tomate, houmous à la betterave 2/3/8	15,50
Accompagnements (au choix) • Frites classiques 8 • Frites de patate douce 6/8/10 • Houmous à la betterave 2/3/8/10 • Sauce à la crème aigre 2/3/8/10 • Sauce barbecue 2/3/8/10	5,- 5,- 2,- 2,- 2,-

Nouveautés

Sur cette page, nous avons le plaisir de vous présenter :

~ nos plats hebdomadaires changeants

~ des spécialités de saison

~ les dernières nouveautés culinaires de la région

Vous pouvez consulter notre menu complet directement sur place au restaurant.

N'hésitez pas à réserver votre table en ligne directement via notre site internet.

Venez nous rendre visite, profitez de l'hospitalité de la Forêt-Noire – et laissez-vous séduire par nos délicieuses créations.



NOS TRIOS

Trio de soupes Soupe de semoule, soupe au goulash, soupe de pommes de terre 8/9/10	10,-
Trio souabe Maultasche, boulettes de viande, salade de pommes de terre 8/9/10	18,-
Trio Forêt-Noire Salade de saucisse de la Forêt-Noire, Bibeleskäse, pommes de terre sautées 8/9/10	18,-

SAVEURS DE LA FORÊT-NOIRE & EN-CAS TRADITIONNELS

Salade de saucisse de la Forêt-Noire Marinade à la moutarde, oignons rouges, cornichons, œuf dur, notre pain maison cuit au feu de bois 3/4/5/8/10/11	12,-
Salade de saucisse de Strasbourg Fromage à pâte dure, marinade à la moutarde, oignons rouges, cornichons, œuf dur, notre pain maison cuit au feu de bois 3/4/5/8/10/11	14,50
• avec une portion de pommes de terre sautées croustillantes	5,-
Pain au saindoux avec ciboulette 8	6,-
Notre pain maison cuit au feu de bois • garni de fines tranches de jambon de la Forêt-Noire, rondelles d'oignon, cornichon, œuf, tomate 3/4/5/8 en version pain au fromage avec deux sortes de fromage à pâte dure, beurre, rondelles d'oignon, œuf, tomate 3/4/5/8	15,- 14,-

Filet de truite fumée de la vallée du Harmersbach Raifort à la crème, rondelles d'oignon, notre pain maison cuit au feu de bois 3/4/5/8/10	16,-
--	------

DESSERTS

Affogato Un espresso corsé versé sur une boule de glace onctueuse à la vanille Bourbon 3/4/5/6/8/10	6,-
Mini-Crème Brûlée 8	6,-
<i>Nos gâteaux, tartes et spécialités glacées maison sont à découvrir dans notre carte des desserts et glaces sur la table.</i>	