

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau

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

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
Sprite ⁴	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
Schweppes Bitter-Lemon ^{2/9} , Tonic-Water ⁹ , Ginger-Ale ^{3/5}	0,2 L 4,20	

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 Orange, Multivitamines ⁴ , Cassis ²	0,3 L 3,60 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) (Orange Aperitivo) Spiritueux de la distillerie Wild, allongé de tonic 5/9	0,25 L 7,50
	0,2 L 7,50

MUMMELSEE-GIN

Distillerie Feiner Kappler	4 cl 6,00
Avec Schweppes 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 Grauer Burgunder -sec- QbA	0,2 L 7,-
Sasbachwaldener Müller Thurgau QbA	0,2 L 7,-
Sasbachwaldener Riesling sec QbA	0,2 L 7,40
Sasbachwaldener Spätburgunder Weißherbst QbA	0,2 L 7,80
Alexander Laible Rosé 2024 – sec –	0,2 L 9,80
Sasbachwaldener Spätburgunder vin rouge -sec- QbA	0,2 L 7,80
Waldulmer Spätburgunder vin rouge QbA	0,2 L 7,80

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
Zibärtele	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 pommes de terre crémeuse 8 • avec <i>Wienerle</i> (saucisse viennoise) 2/8	8,50 10,50
Soupe de goulash maïso 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 mâche avec vinaigrette balsamique, croûtons 8/9 – avec lardons –	10,50 13,50
« Salade Mummelsee » Leaf and raw vegetable salads, smoked salmon, Salades vertes et crudités, saumon fumé, brochette de crevettes, soupe de pommes de terre crémeuse, notre pain maison cuit au feu de bois 8	22,50

TARTES FLAMBÉE

Directement du four – Idéal pour partager –

« 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,-
« Hiver » Épinards, gorgonzola, tomates cerises 2/3/8	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
Ragoût de gibier confit de pommes et poires, airelles, spätzle maison 5/8/9	24,-
Roulade de cerf sauce au vin rouge, chou rouge, quenelles de pommes de terre 5/8/9	32,50
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
Filet de sandre « peau croustillante » choucroute crémeuse, spätzle de pomme de terre 8	30,-
Deux filets de truite d’Oberharmersbach « peau croustillante », beurre aux amandes, pommes de terre au persil 8	28,-

VÉGÉTARIEN & VÉGAN

Rösti de pommes de terre avec saumon fumé, dip au raifort, dip au citron vert 2/3/8/10	19,-
Knödel aux épinards légumes rôtis au four, sauce tomate, parmesan fraîchement râpé 8	19,-
Käsespätzle avec oignons fondus 8	
Ragoût de brocoli et pois chiches riz parfumé – végétane – 8	17,-
Linguine à la crème de truffe roquette marinée 8/10 – avec saumon poêlé – 8/10	18,- 26,-

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,-

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 végétarien Spätzle à la crème de fromage, linguine à la crème de truffe, ragoût de brocoli et pois chiches 8/9/10	20,-
Trio Forêt-Noire Salade de saucisse de la Forêt-Noire, Bibeleskäse, pommes de terre sautées 8/9/10	18,-

FAMILLE & AMIS

Plateau familial (pour 4 personnes) Pour chaque personne supplémentaire, supplément de	60,- 16,-
2 escalopes « à la viennoise » 2 steaks de longe de porc 4 saucisses grillées 2 filets de blanc de poulet 8 nuggets de poulet Frites, « Spätzle » maison (pâtes allemandes), légumes grillés, beurre aux herbes, sauce 8/11	

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,-
--	------

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	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,-
Beignet de pomme chaud servi avec sauce vanille 3/4/5/6/8/10	8,-

Nos gâteaux, tartes et spécialités glacées maison sont à découvrir dans notre carte des desserts et glaces sur la table.