

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
Velouté de potiron aux graines de potiron grillées et à l'huile de potiron 8	9,-
Mâche vinaigrette au vinaigre balsamique, croûtons - with streaks of bacon – 8	11,- 15,-
Petite salade avec crudités et salade verte 8/9	6,-

TARTES FLAMBÉE

Directement du four – Idéal pour partager –

« Traditionnelle » Lard fumé, oignons 2/3/8/9	14,-
« 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,-
« Potiron » dés de potiron marinés, lardons, oignons 8/2/9	17,-

SANS VIANDE & HEUREUX

Linguines à la citrouille pesto rouge, légumes à la citrouille, roquette, parmesan 8/2	18,-
Boulettes aux épinards légumes rôtis au four, sauce tomate, parmesan fraîchement râpé 7	19,-
Ragoût de citrouille citrouille, marrons, légumes-racines, tofu fumé 8/2/4/10	21,-
Käsespätzle avec oignons fondus 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	5,-
• Frites de patate douce 6/8/10	5,-
• Houmous à la betterave 2/3/8/10	2,-
• Sauce à la crème aigre 2/3/8/10	2,-
• Sauce barbecue 2/3/8/10	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.



Famille et amis

Notre plateau familial (pour 4 personnes)	60,-
Supplément par personne supplémentaire	16,-

2 escalopes « à la viennoise »,
2 steaks de longe de porc,
4 saucisses grillées, 2 filets de poulet,
8 nuggets de poulet, frites,
spätzle maison, 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

• avec une portion de pommes de terre sautées croustillantes

Trio Forêt-Noire
Salade de saucisse de la Forêt-Noire, Bibeleskäse, pommes de terre sautées 8/9/10

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

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

« Strammer Max »
Notre pain cuit au four à bois garni de jambon cuit, gratiné au fromage, 2 œufs au plat, garniture de salade 2/3/8/9

DESSERTS

Affogato Un espresso corsé versé sur une boule de glace onctueuse à la vanille Bourbon 3/4/5/6/8/10	6,-
Duo au chocolat Un gâteau au chocolat et une boule de glace au chocolat 8	8,-
Nos gâteaux, tartes et spécialités glacées maison sont à découvrir dans notre carte des desserts et	