

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
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			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 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	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
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 *Flädle* (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,-

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,-

- Méditerranéen**
Légumes grillés, herbes aromatiques, fromage de chèvre 8 16,-

VÉGÉTARIEN & VÉGAN

- Courgette farcie au couscous**
Sauce tomate aux légumes méditerranéens (végane) 8 18,-
- Boulettes aux épinards** légumes rôtis au four, sauce tomate, parmesan fraîchement râpé 7 19,-
- Pomme de terre au four**
Quark, légumes méditerranéens, tomate grillée 8 17,-
- 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** 18,50
dans un pain « Rustiko »
Steak 100 % bœuf, tranches de bacon croustillant, tomate, cornichons, roquette, oignons frits, sauce barbecue 2/3/8
- Burger au poulet dans un pain brioché** 16,50
Filet de blanc de poulet, tranches de bacon croustillant, oignons rouges marinés, laitue romaine, sauce César, copeaux de parmesan 2/3/8
- 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 14,50

• avec une portion de pommes de terre sautées croustillantes 5,-

Trio Forêt-Noire
Salade de saucisse de la Forêt-Noire, Bibeleskäse, pommes de terre sautées 8/9/10 18,-

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 15,-

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 6,-
Un espresso corsé versé sur une boule de glace onctueuse à la vanille Bourbon 3/4/5/6/8/10

Duo au chocolat 8,-
Un gâteau au chocolat et une boule de glace au chocolat 8

Nos gâteaux, tartes et spécialités glacées maison sont à découvrir dans notre carte des desserts et