

Unsere Flammkuchen

Un petit coin d'Alsace au cœur de Baden-Baden

- 225 Traditioneller Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln** 8,90
Tarte flambée aux oignons et lardons
- 226 Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert** 9,90
Tarte flambée aux oignons et lardons, gratinée
- 227 Flammkuchen mit frischen Champignons und Zwiebeln** 9,90
Tarte flambée aux champignons et oignons
- 228 Flammkuchen mit frischen Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert** 10,90
Tarte flambée aux champignons et oignons, gratinée
- 229 Flammkuchen mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert** 12,50
Tarte flambée forestière aux oignons, lardons et champignons, gratinée
- 223 Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse** 15,50
Tarte flambée au munster, oignons et lardons
- 236 Flammkuchen vegetarisch mit blanchierten Karotten, Zucchini, Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln** 13,50
Tarte flambée végétarienne aux carottes, tomates, courgettes et oignons
- 230 zusätzlich mit Ziegenkäse** 15,80
avec fromage de chèvre

Unsere Flammkuchen

Un petit coin d'Alsace au cœur de Baden-Baden

- 235 Flammkuchen „Griechisch“ mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln** 12,50
à la Grecque: au fromage de brebis, olives, piments et oignons
- 224 Flammkuchen Capri mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Schinken** 12,20
Capri: à la mozzarella, aux tomates, oignons et jambon
- 237 Flammkuchen Iberia mit Chorizo Salami, Peperoni, Oliven und Zwiebeln** 12,50
Ibéria: au Chorizo, piments, olives et oignons
- 238 Flammkuchen Pariser Art mit Schinken, frischen Champignons, Zwiebeln und mit Käse gratiniert** 12,50
Parisienne: au jambon, champignons et oignons gratinée
- 239 Flammkuchen „mediterran“ mit Tomatensauce, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Mozzarella und Basilikumpesto mit Knoblauch** 14,50
Méditerranéenne: sauce tomates, aux courgettes, tomates cerises, carottes, oignons et mozzarella

Jeden Flammkuchen können wir gerne ohne Speck oder Zwiebeln zubereiten.

Vorspeisen

9 Gemischter Salat	12,80
<i>Salade variée</i>	
31 Kleiner gemischter Salat	6,80
<i>Petite salade variée</i>	
5 Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten...	16,50
<i>Salade Grecque, fromage de brebis, olives, tomates...</i>	
10 Ziegenkäse auf Blattsalat mit Honig	17,80
<i>Fondant de chèvre chaud sur salade</i>	
15 Münsterkäse im Apfelmantel auf Blattsalat	17,80
<i>Munster en habit de pomme sur salade</i>	
12 Knackiger Salat, sautierte Champignons in hausgemachter Kräuterbutter	
<i>Champignons de Paris sautés à l'aïl sur lit de salade verte</i>	15,80
4 Sommer Salat mit Hähnchenstreifen, Parmesan, Garnitur nach Saison	19,80
<i>Salade d'été au poulet, parmesan</i>	
5 Friture mit hausgemachter Remoulade	16,80
<i>Friture d'Eperlans</i>	
19 Gebratene Garnelen mit Mandarinen-Olivenöl auf Baguette mit Wildkräutersalat	21,80
<i>Queues de crevettes poêlées sur salade de jeunes pousses, huile de mandarin et olive</i>	
37 Gebratene Froschschenkel in Butter mit Knoblauch	22,50
<i>Cuisses de grenouilles au beurre et à l'aïl</i>	
6 ½ Dutzend Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	13,80
<i>La demi douzaine d'escargots de Bourgogne fait maison</i>	
13 Carpaccio vom Rind mit Parmesanstreifen, Olivenöl, Basilikumpesto und Pommes frites	15,80
<i>Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, pesto de basilic et frites</i>	
11 Gebratene Entenstopfleber mit glaciertem Apfel auf Brioche	50 g 15,80
<i>Petite escalope de foie gras de canard poêlé</i>	100 g 27,80

Hauptspeisen

25 Tagliatelle mit gebratenen Gambas, Tomatenrahmsauce, Basilikum und Parmesan	23,80
<i>Tagliatelles, gambas poêlées, sauce crèmeuse aux tomates, basilic et parmesan</i>	
26 Tagliatelle mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und Rahmsauce mit frischen Champignons	21,80
<i>Tagliatelles, émincé de poulet, champignons de Paris, sauce crème</i>	
39 Spaghetti mit frischem Gemüse, Tomatensauce	17,80
<i>Spaghettis, légumes frais, sauce tomate</i>	
28 Gebratene Maishähnchenbrust mit Parmesankartoffelpüree und Trüffelöl	23,80
<i>Suprême de poulet de maïs, purée de pommes de terre au parmesan et huile de truffes</i>	
41 Kalbsmedaillon mit Kartoffel-Püree, Rahmsauce von frischen Champignons	27,50
<i>Médaille de veau, purée de pommes de terre, sauce crème aux champignons de Paris</i>	
38 Cordon bleu vom Kalb, Pommes frites und kleiner Salat mit Münsterkäse Sauce	28,80
<i>Cordon bleu de veau, pommes frites, salade</i>	3,00
<i>Sauce Munster supplémentaire</i>	
40 Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat mit Champignon Rahmsauce	26,80
<i>Escalope de veau panée, pommes frites et salade</i>	3,00
45 Rumpsteak „Striploin“ mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Salat	36,80
... mit Senf- oder Pfeffersause extra für Sie zubereitet	5,00
<i>Faux-filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel, frites et salade verte</i>	
<i>Sauce moutarde ou sauce poivre supplémentaire</i>	
Frischer Fisch nach Marktlage und Saison	