

Les entrées

Petite assiette de salade mixte en vinaigrette aux herbes avec herbes fraîches, graines de tournesol et de courge ^{5,9}	8
Filet de truite fumée au genièvre à la crème de raifort, avec du pain grillé et du beurre ^{3,5}	16
Carpaccio de légumes racines avec vinaigrette aux herbes, raifort fraîchement râpé et fromage de chèvre enrobé de jambon de Parme ^{2,3,5} <i>(version végétarienne sans jambon de Parme)</i>	18
Crevettes frites sur salade de lentilles de montagne en vinaigrette de moutarde à l'orange et filaments de piment	22

Les soupes

Bouillon de bœuf aux «Flädle» (galettes tranchées) ¹	8
Bouillabaisse avec sauce rouille et croutons	14

Végétarien & vëgan

Risotto aux betteraves avec fromage de brebis frit, noix confites, chutney de pommes maison et un petit bouquet de salade	25
Strudel d'hiver fait maison Citrouille Marron Gingembre <i>(végétalien)</i>	27

Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix

Schlegel Gastronomie GmbH - Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg -

tél: +49 (0)761 / 202 68 68 - fax: +49 (0)761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de **Tout information du 26/11/23**

Les poissons

Truite fraîche de Forêt Noire au bleu avec pommes de terre persillées ⁵ - tous les vendredis -	33
Truite de Forêt Noire à la meunière rempli de citron et d'herbes, servi avec des pommes de terre persillées ¹	33
Filet de sandre frit sur choucroute, au beurre raisin-lardon et pommes de terre	38

Les viandes

Bœuf bouilli, cuit dans une infusion de racines, avec sauce au raifort, airelles et pommes de terre ^{1,3,5}	32
Escalope viennoise avec frites ou salade de pommes de terre	33
Emincé de veau dans une crème au poivre cognac avec poêlée de champignons, légumes du marché et «Spätzle» (pâtes régionales) grattés à la main	33
Romsteck allemand avec beurre aux fines herbes fait maison et salade composée	42

Notre recommandation à partir de deux personnes

«Chateaubriand» Le milieu de filet de bœuf, découpé à table, sauce béarnaise, carottes grenailles, bouquet de légumes et pommes dauphines ^{2,3,5} (temps de préparation de 40min; dernière commande à 13h15 / 21h00)	par personne 62
--	-----------------------

À la fin de votre repas, nous serions heureux de vous offrir notre carte complète des desserts, qui comprend également de délicieuses variations de café et d'espresso, ainsi qu'une belle sélection de digestifs.

Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix

Schlegel Gastronomie GmbH - Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg –

tél: +49 (0)761 / 202 68 68 - fax: +49 (0)761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de **Tout information du 26/11/23**

Les salades et les en-cas

Les salades d'été

Assiette de salade mixte en vinaigrette aux herbes avec herbes fraîches, graines de tournesol et de courge ^{5,9}	14
... au Raviolis Souabes et des oignons gratinés	22
... au fromage de brebis frit enrobé de panko	22
... au poulet frit nourri au maïs	26
... au filet de sandre frit	27
... aux quatre crevettes frites	30

Les en-cas

(tous les jours de 12h00 à 17h30)

Salade de saucisson de bologne avec du pain et du beurre ^{2,3,4,5}	14
Salade de saucisson Alsacienne (avec fromage) avec du pain et du beurre ^{2,3,4,5}	16
«Spätzle au fromage de l'Oberkirch» aux trois sortes de fromages et oignons gratinés	22
Lentilles avec saucisses et «Spätzle» grattés à la main (pâtes régionales)	22
Escalope viennoise avec frites ou salade de pommes de terre	33
Romsteck allemand avec beurre aux fines herbes fait maison et salade composée	42
Sélection de fromages fins du marché ^{1,2} avec moutarde fruitée et chutney – 60g selon l'offre journalière –	16

Veuillez demander nos serveurs pour informations sur des allergène si vous êtes une personne souffrant d'allergies.

Additives:

1) Colorants 2) Conservateurs 3) Antioxydant 4) Exhausteur 5) méché 6) noircit 7) waxé 8) Phosphate 9) édulcorant

Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix

Schlegel Gastronomie GmbH - Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg –

tél: +49 (0)761 / 202 68 68 - fax: +49 (0)761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de **Tout information du 26/11/23**