

Schloss Balthasar

Restaurant

Aperitif-Empfehlung

„FRITZZ“	€
Crémant Rosé - Europa-Park Edition	8,90
Holunder Ramazotti Rosato Erdbeere Basilikum	

Menu »Baden«

32,50

Feldsalat mit Quittenvinaigrette | Speck-Brot-Gröstl | Apfelspalten | Nüsse
Salade de mâche | vinaigrette de coing | noix | croûtons et lardons | tranches de pommes
Mache lettuce | quince vinaigrette | bacon & croutons | apple wedges | walnuts

Hirschragout | Spätzle | Gewürzrotkohl | Preiselbeeren
Ragoût de cerf | spaetzle | chou rouge | confiture d'airelles
Deer ragout | red cabbage | spaetzle | lingonberries

Gebratene Grießschnitte mit Schwarzwälder Kirschen | Vanilleeis
Semoule de blé poêlée aux cerises | glace vanille
Fried semolina slice with black forrest cherries | vanilla crème anglaise

Suppe & Salatgerichte

SOUPE & SALADES · SOUP & SALADS

€

Unser Kesselgulasch -heiß und feurig- mit Bauernbrot

Gulasch soupe piquante | pain paysan

Our goulash-soup | hot and spicy | farmer bread

Feuerkessel

15,50

Tasse

9,50

Festtagssuppe vom Rind mit Markklößchen | Rindfleisch

8,50

Flädle | Gemüse

Pot-au-feu de boeuf | quenelles | légumes

Local specialty beef broth | bone marrow dumplings | boiled beef | vegetables

„Böcklin's“ Feldsalat

13,00

mit Quittenvinaigrette | Speck-Brot-Gröstl | Apfelspalten | Nüsse

Salade de mâche | Vinaigrette de coing | noix | Croûtons et lardons | Tranches de pommes

Mache lettuce | quince vinaigrette | bacon & croutons | apple wedges | walnuts

Als Vorspeise – comme entrée – as an appetizer

8,50

„Schloss-Salat“

16,50

Feldsalat | Wildkräuter | Zwiebelkuchen

Salade de mâche | tarte à l'oignon

Mache lettuce | wild herbs | onion pie

Schloss Balthasar

Restaurant

Hauptgerichte

PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES

€

Wild aus dem Jagdrevier des „Château Ollwiller“

- NACH TAGESANGEBOT -

26,00 - 38,00

mit Waldpilzen | Gewürzrotkohl | Schupfnudeln | Preiselbeeren

Gibier d'Alsace de la région du Château d'Ollwiller | selon l'arrivage | chou rouge | «Schupfnudeln»

Daily offering of venison | deer or wild boar from the Chateau Ollwiller hunting grounds

wild mushrooms | red cabbage | potato noodles | lingonberries

inkl. 1 Glas Chateau Ollwiller Pinot Noir A.C.

servi avec 1 verre de Pinot Noir du Château d'Ollwiller

1 glass of Chateau Ollwiller Pinot Noir included

Gebratene Lachsschnitte mit Meerrettichkruste | Rahm-Lauch 24,50

Rieslingsauce | Petersilienkartoffeln


Tranche de saumon au raifort | poireau à la crème | sauce Riesling | pommes de terre persillées

Horseradish crusted salmon | creamy leeks | Riesling sauce | parsley potatoes

Badische Käsespätzle mit Bergkäse überbacken | Feldsalat 18,50

«Spaetzle» badoise gratinées au fromage de montagne | Petite salade de mâche

Spaetzle au gratin with montain cheese | small Mache salad

Waldpilz-Bratlinge „Greenforce“ | „Kraut und Rüben“ | Grenaille-Kartoffeln  19,50

Fricadelle « Greenforce » aux champignons des bois | « chou et carottes » | pommes de terre

Vegan „Greenforce“ mushroom patties | « cabbage & carrots » | Granaille potatoes

„Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken | Pommes Frites | gemischte Blattsalate 23,50

Escalope de porc viennoise | pommes frites | salade

Viennese style pork schnitzel | french fries | mesclun greens

Kalbsleber | Röstzwiebeln | Äpfel | Kartoffelstampf | gemischte Blattsalate 24,00

Foie de veau poêlé | oignons frits | purée de pommes de terre | salade mêlée

Calf's liver | sautéed onions | apples | mashed potatoes | mixed salad

Pfeffer-Topf vom Schweinefilet | Eierspätzle 21,00

Cassolete de Filet de porc au poivre vert | Spaetzle

Pork tenderloin & creamy peppercorn sauce served in a casserole | spaetzle

Entenbrust à l'Orange | Kartoffelgratin | Gewürzrotkohl 24,50

Magret de canard à l'orange | gratin de pommes de terre | chou rouge

Duck breast | orange sauce | potato gratin | braised red cabbage

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet | „Brägle“ | gemischte Blattsalate 29,50

Tranche de filet de boeuf | oignons frits | Pommes de terre sautées | salade mêlée

Grilled beef tenderloin, fried onions | sautéed potatoes | mixed salad

Schloss Balthasar

Restaurant

Kindergerichte

REPAS ENFANTS · CHILDREN DISHES €

Spaghetti „Bolognese“ 8,50

Kleines Wiener Schnitzel von der Hähnchenbrust | Pommes Frites | Gemüse 9,50

Petite escalope de poulet panée | Pommes frites | légumes

Small Viennese escalope of chicken breast | French fries | vegetables

Schweinefilet-Medaillons | Rahmsauce | Spätzle | Karottengemüse 12,50

Petit filet de porc | sauce à la crème | spaetzle | carottes

Pork tenderloins | cream sauce | spaetzle | carrots

Pfannkuchlein | Nuss-Nougatfüllung | Vanilleeis 5,90

Petite crêpe fourrée à la crème-nougat | Glace vanille

Pancake with nut-nougat creme | Vanilla ice cream

Desserts

SWEET €

Marillenknödel | Kirschlikör & Vanillesauce | Crème Brûlée-Eis 9,50

Knödel à l'abricot | sauce vanille aromatisée au Kirsch | glace crème brûlée

Marille dumplings | cherry liquor & vanilla crème anglaise | crème brulée ice cream

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster | Zimteis 8,50

Crêpe impériale | compote de prunes | glace cannelle

Sweet pancake | plum compote | cimmamon ice cream

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Veillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire !

In case of food allergies or intolerances, please contact our staff members!

Alle Preise in euro. Die Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt. und Bedienungsgeld.

Tous les prix sont en euros. Les prix incluent la TVA. Service compris.

All prices in euros. The prices include VAT and service.