



Entrées et Potages

Avec nos Potages, nous servons une sélection de pains maison.

Potage de tomates fruité fait maison



Basilic frais / huile au citron

7,50

Le classique



La soupe de pommes de terre de Grand-Mère servie dans son traditionnel

« bol de Lion »

9.80

Crème fraîche / saucisse viennoise / oignons de printemps / croûtons

Sans saucisse viennoise



8.50



Saumon mariné maison aux épices & oignons rouges

17,90

2 galettes de pommes de terre maison / fromage blanc aux herbes / petite salade

3 bruschettas au fromage de chèvre frais & olives



15,00

Tomates assaisonnées / basilic / roquette / copeaux de parmesan

Vitello „Limone“

17,90

Fine tranche de veau / crème au citron vert / légumes méditerranéens / parmesan / tomates assaisonnées / roquette

Végétalien

sans gluten

végétarien

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service



Plats principaux – Terre

Saucisse de veau maison, recette de Grand-Mère  19,00

Oignons fondants / jus de veau / salade de pommes de terre badoise

Foie de bœuf émincé 20,50

À la mode aigre-douce ou poêlée / pommes de terre sautées / salade

2 escalopes panées de porc 23,00

Pommes de terre sautées / quartier de citron / jus de veau / salade



Assortiment chaud façon Grand-Mère 25,00

Escalope de porc / galette de veau sauce à la crème / spätzle au fromage / oignons fondants

Beignets de veau façon Grand-mère 26,00

Beignets de veau / Spätzle maison

Escalope de veau à la viennoise 29,00

Spätzle maison / sauce à la crème / airelles / salade

Steak de boeuf 33,00

Steak de boeuf argentin (200g) / Jus de veau ou beurre aux herbes

Salade

Un accompagnement au choix

Spätzle maison, Pommes de terre sautées, Pommes de terre au romarin ou légumes



Végétalien 

sans gluten 

végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service



Plats principaux – Poisson

Filet de saumon grillé légèrement mariné

29,00

Kräuterbutter / cremiger Blattspinat / Parmesan-Risotto

Plats végétariens & végétariens

Spätzle au fromage de Grand-Mère

 19,90

Fromage de montagne / crème aigre / oignons fondants / ciboulette / salade

Risotto aux champignons des bois

  20,50

Pleurotes / champignons de Paris / shiitakés / parmesan / salade

Galettes de pain poêlées aux champignons

 20,50

Champignons des bois / crème / parmesan / ciboulette / salade

Raviolis aux champignons faits maison

 25,00

épinards en feuilles crémeux/sauce aux chanterelles/pleurotes/shiitake et pleurotes aux herbes

Rösti croustillant farci à la ratatouille

  23,00

Légumes méditerranéens / basilic / sauce tomate

Assortiment végétarien

 25,00

Boulette „Bächle“ et sauce à la crème/ escalope „Schwabentor“ et citron, accompagnée de légumes/ Pommes de terre sautées

Saucisse végétarienne

 19,00

oignons fondants/ jus végétarien/ salade de pommes de terre

Végétarien 

sans gluten 

végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service



Salades



Nos salades sont accompagnées d'une sélection de pains

Salade façon Grand-mère avec des crudités maison et salade verte



Vinaigraite au cresson ou vinaigrette au vinaigre balsamique

sarrasin grille/graines de tournesol

Petite salade maison 9.90

Grande salade maison 13.90

Salade César croquante & vinaigrette au parmesan 13,90



Croûtons au romarin / ciboulette / tomates assaisonnées / parmesan

Salade d'accompagnement façon Grand-mère 5.00

salade verte/ lamelles de crudités/ vinaigrette au cresson/ sarrasin

grillé/graines de tournesol

A commander uniquement en accompagnement d'un plat principal, d'une tarte flambée ou d'une grande soupe de pommes de terre

Nos garnitures pour salades

Lanières de blanc de poulet glacées au jus 8,50

Une escalope „ façon viennoise“ de longe de porc 8,50

Deux rondelles de fromage de chèvre caramélisées, Chutney maison d'abricots 8,50

Filet de saumon poêlé 120g /citron 11,00

Une escalope de veau à la viennoise / citron 12,00

Boulette végétalienne avec de la sauce à la crème végétalienne 8,50

Végétalien 

sans gluten 

végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service



Ringhof
den Ziegenhof
im Hohen



SIN CARNE
SCHWARZWALD

Goûter et cuisine froide



Fromage de Bibilis accompagné de pommes de terre sautées et d'une garniture raffinée 16,00

Salade de saucisse badoise avec du pain de mie de Grand-mère 14,00

Salade de saucisse badoise avec des pommes de terre sautées 16,00

Salade de saucisse alsacienne avec du pain de mie de Grand-mère 15,00
Salade de saucisse alsacienne avec des pommes de terre sautées 17,00

Assortiment badois de trois spécialités avec une garniture raffinée
 Salade de saucisses badoise / fromage de Bibilis / pommes de terre sautées 18,00

Tarte flambée



Forêt-Noire 14,50
 Crème fraîche / lardons / oignons rouges / fromage

Méditerranéenne 14,50
 Crème fraîche / pesto au basilic / romarin / tomates / fromage de chèvre frais

Chanterelles 16,00
 Crème fraîche / oignons rouges / radis / cresson



Végétalienne 14,50
 Crème de noix de cajou / carottes / poireaux / céleri / courgettes

Végétalien sans gluten végétarien

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Fromage blanc / crème fraîche / pomme / cannelle

Desserts



Strudel aux pommes tyrolien façon Grand-Mère



11,50

Crème fouettée / glace vanille / tuile aux amandes

„Raw Cake“ végétalien



11,00

Coulis de fruits / sorbet framboise

Petit dessert à la cuillère de grand-mère en verrine

Panna cotta à la noix de coco et au citron vert



6,00

Compote de mangue et de fruits de la passion / menthe



EISpresso

5,90

avec 1 boule de glace à la vanille de l'Eckhof / tuile aux amandes

Grand café glacé ou chocolat glacé

7,90

2 boules de glace à la vanille de l'Eckhof / café ou chocolat / crème fouettée / tuile aux amandes

Glaces et sorbets de l'Eckhof à Horben



Boule de glace

2,60



Chocolat / Vanille / Noix / Caramel au lait salé / Yaourt-framboise

Végétalien 

sans gluten 

végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Boule de sorbet		2,60
Citron / MangueFramboise / Fraise / Cerise acide  		
Portion de crème fouettée	1,50	1,50

Apéritif

Sans alcool

Grapefruit Spritz	0,25l	8,50
Undone-Non italien Apero / jus de citron vert frais / TH Pink Grapefruit		
Wildberry Delight	0,25l	8,50
Undone-Not Wine Apero / jus de citron vert / myrtilles / TH Wild Berry		

Avec alcool

Aperitivo Rosato „Mio“	0,25l	8,50
Ramazotti Rosato / vin mousseux / soda / orange / glaçons		
Aperitivo Rosato „Tonic“	0,25l	8,50
Ramazotti Rosato / TH Tonic/ citrons vert / glaçons		
Limoncello Spritz	0,25l	8,50
Limoncello / vin mousseux / soda / glaçons / menthe		
Lillet Wild Berry	0,25l	8,50
Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / baies de bois / glaçons		
Aperol Spritz	0,25l	8,50
Vin mousseux / Aperol / orange / soda / glaçons		



Sarti Spritz		
Sarti Rosa / vin mousseux / soda / citron vert / glaçons	0,25l	8,50

Hugo 0,25l 8,50

Vin mousseux / citron vert / menthe / sirop de fleurs de sureau / soda / glaçons

Campari avec soda ou jus d'orange/ glaçons 4cl 8,50

Vin mousseux

Cuvée Blanc de blanc 0,1l 6,00

Maison, Weinhaus Gebr. Huber 0,75l 28,00

Kir Royal 0,15l 6,90

Crème de Cassis / vin mousseux

Vin mousseux du vigneron 0,75l 32,00

Eichstetter Pinot brut, cuvée privée, domaine viticole Arndt Köbelin

Prosecco sans alcool 0,2l 8,90

„Weiss duftig“ Jörg Geiger „Schwäbische Alb“ 0,75l 28,00

Spécialités de bière de la brasserie familiale Ganter

Pils à la pression 0,3l 4,40

0,4l 5,20

Radler sucré ou acidulé à la pression 0,3l 4,40

0,4l 5,20

Végétalien 

sans gluten 

végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Hefeweizen blonde à la pression	0,3l	4,40
	0,5l	5,90
Badisch Hell à la pression	0,3l	4,40
	0,4l	5,20
Urtrunk à la pression	0,3l	4,40
	0,4l	5,20
Freiburg Pilsener en bouteille	0,33l	4,50
Magisch Dunkel en bouteille	0,33l	4,50
Badisch Weizen kristallklar en bouteille	0,5l	5,90

Spécialités de bière selon l'offre. – Renseignez-vous auprès de notre service

Bière sans alcool en bouteille

„S` Bierle“ Pils naturellement <u>sans alcool</u>	0,33l	4,50
Hefeweizen <u>sans alcool</u>	0,5l	5,90

Eau

Eau minérale	0,3l	3,00
	0,4l	3,70
Schwarzwaldsprudel	0,25l	3,30
plate ou moyennement gazeuse	0,75l	7,50

Végétalien 

sans gluten 

végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Un petit verre d'eau du robinet est offert avec le café

Boissons sans alcool

Thé glacé maison agrémenté de fruits

Pêche ou pastèque & menthe 0,5l 5,90

La limonade des petits-enfants

framboise / citron vert 0,2l 3,60
0,4l 4,90



Limonade maison de grand-mère

Citron vert & citron 0,2l 3,60
0,4l 4,90

Limonade maison de grand-père

Groseille / romarin / citron 0,2l 3,60
0,4l 4,90

Le rêve pétillant au sureau de grand-mère, froid

avec du sirop de fleurs de sureau 0,2l 3,60
0,4l 4,90

Le rêve au sureau de grand-mère, chaud

avec du sirop de fleurs de sureau 0,4l 4,90

Coca-Cola^{1,3,11} / Fanta^{1,5} / Sprite⁵

0,3l 4,10

0,4l 4,90

Coca Cola ceris^{1,3,11}

0,33l 4,50



Sans sucre

Coca-Cola zero^{1,3,10,11}

0,33l 4,50

Jus, nectars et jus panachés

Jus de raisin rouge, nectar de mangue, jus de pomme
naturellement trouble, nectar de fruit de la passion, jus de cerise,
nectar de cassis, jus d'orange et nectar de rhubarb

Jus pur

0,3l 4,60

0,4l 5,50

En panaché

0,3l 4,20

0,4l 4,80

De la cave à vin de grand-mère

Blanc

Vin blanc panaché, doux ou acidulé

0,25l 4,50

Vin rouge panaché, doux ou acidulé

0,25l 4,80

Végétalien sans gluten végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Gutedel sec	0,1l	3,20
Vin en fût / Coopérative viticole de Wolfenweiler	0,25l	6,40
Sauvignon Blanc , vin de qualité sec	0,1l	4,80
Domaine viticole Landerer / Niederrotweil	0,25l	9,90
Pinot gris sec	0,1l	3,50
Domaine viticole Arndt Köbelin / Eichstetten	0,25l	7,20
Pinot blanc sec	0,1l	3,40
Domaine viticole Heinemann / Scherzingen	0,25l	7,00
Chardonnay Kabinett sec	0,1l	4,20
Domaine viticole Heinemann / Scherzingen	0,25l	8,70
	0,75l	26,00

Tapas de vin façon grand-mère

Olives marinées aux herbes / Fromage de chèvre / Parmesan
/ Grissini / Chutney / Tomates séchées / Pain d'Oberlinden

Pour 1 person	10,90
pour 2 personnes	15,90

Rosé / Rosado

Nebula Verdejo Rosado	0,1l	3,80
Bodegas Vicente Gandía / Utiel-Requena, Espagne	0,25l	7,80
	0,75l	23,40

Végétalien 

sans gluten 

végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Chemin Campagnac Grenache Rosé IGP	0,1l	3,80
Les Collines du Bourdic, France / Occitanie	0,25l	7,80
	0,75l	23,40
Cuvée Georges Rosé –Vin bio	0,1l	3,90
Monarch / Cabernet Cortis	0,25l	8,20
Domaine Andreas Dilger / Lorettoberg	0,75l	24,60

Rouge

Pinot noir sec	0,1l	3,90
Domaine Arndt Köbelin / Eichstetten	0,25l	8,20
Cuvée „Insider“	0,1l	4,90
Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir	0,25l	9,90
Domaine Landerer / Niederrotweil	0,75l	29,00
Primitivo di Manduria	0,1l	3,80
Andreas Mazzei Moasca / Italie	0,25l	7,80
	0,75l	23,40
Ugarte Rioja Cosecha	0,1l	3,90
Bodegas Eguren Ugarte	0,25l	8,00
Rioja /Espagne	0,75l	24,00

Eau-de- vie Faude

Eau-de-vie de framboise / Zibärtle / Poire Williams	2 cl	5 ,50
Eau-de-vie de cerise / Coing / Pousses d'épicéa		

Florian Faude, Bötzingen

N'hésitez pas à demander les spécialités exceptionnelles de Faude

Végétalien 

sans gluten 

végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Grappa

Grappa Marzadro “Giare” Chardonnay	2 cl	5,50
Grappa Marzadro “Giare” Gewürztraminer	2 cl	5,50
Grappa Marzadro “Giare” Amarone	2 cl	5,50

Autres liqueurs

Liqueur de levure ou d’eau-de-vie de fruits	2 cl	3,90
---	------	------

Brandy

Osborne Veterano	2 cl	5,80
Bobadilla 103	2 cl	5,80

Rhum

Don Papa	2 cl	5,90
Botucal	2 cl	5,90

Liqueurs

Ramazotti	2 cl	3,90
Ramazotti avec glaçons et citron	4 cl	5,90
Liqueurs aux œuf	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,80

Whiskey

Scotch Glenfiddich 12 yrs	2 cl	5,90
Bourbon Jack Daniels	2 cl	5,90

Cocktails & long drinks

Caipirinha	4cl	10,00
Cachaça / citron vert / sucre de canne roux		
Mojito	4cl	10,00
Rhum de La Havane / citron vert / sucre de canne roux / menthe		
Cuba Libre	4cl	10,00
Rhum de La Havane 3 ans / citron vert / cola		
Gin Tonic	4cl	10,00
Monkey 47 / Tanqueray / Hendricks / Gin Mare sur glace / Thomas Henri eau tonique		

Thé bio en vrac *Pure Tea/Hambourg*

Thé noir

Earl Grey „James” à l'arôme pétillant de bergamote	4,30
Darjeeling „Aman” aux notes florales délicates	4,30
Sarala Chai fenouil / anis / gingembre / cannelle / clou de girofle	4,30

avec du lait mousseux ou, au choix, du lait d'avoine (supplément de 0,50)

Végétalien 

sans gluten 

végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Thé vert

Hayato Sencha rafraîchissant et vivifiant	4,30
Yanzhou Pi Lo Chun au parfum floral / fruité	4,30
Jinjin Mango Lu Dao aromatisé à la mangue	4,30

Thé aux fruits

Annemarie Baies rouges	4,30
délicatement fruité et aigre-doux, à la manière d'un compote de fruits rouges	

Tisanes

Traudl Herbes des alpages	4,30
Mélange bien-être aux herbes locales	
Namira Menthe poivrée	4,30
Mélange bien-être aux herbes locales	
Bongani Rooibos Vanille	4,30
Douce saveur de caramel avec une légère touche de vanille	

<u>Eau supplémentaire pour le thé</u>	1,80
---------------------------------------	------

Café et expresso

Tous les cafés sont également disponibles en version décaféinée

Tasse de café	petite	3,20
	grande	4,90
Café au lait	grand	4,90
Latte Macchiato		4,30

Végétalien 

sans gluten 

végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Cappuccino à la mousse de lait	petite	4,20
	grande	4,90
Espresso		2,90
Double espresso		4,90
Espresso macchiato		3,30
Double espresso Macchiato		5,30
Carajillo		6,50
double espresso avec Osborne Veterano		
ElSpresso		5,80
avec 1 boule de glace à la vanille de l'Eckhof / gaufrette aux amandes		

Chocolat

Grand chocolat au lait	4,50
Grand chocolat au lait avec de la crème	4,90
lait froid ou chaud	3,50
Lait chaud au miel	3,90
+Lait d'avoine	0,50

Chers clients,

Lors du choix de nos ingrédients, nous accordons une grande importance à la fraîcheur, à la qualité et à l'origine régionale.

Nos fournisseurs

Légumes/pommes de terre Lindenbrunnenhof, Forchheim

Asperges/fraises Domaine viticole Fritz Wassmer, Schlatt

Champignons Pilzhof Rein, Breisach

Viande Boucherie Kaltenbach, Uhl Schallstadt Boucherie Dir, Endingen

Poisson Forellenhof /Deutsche See/Südfisch

Végétalien 

sans gluten 

végétarien 

Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service

Fromage de chèvre Ringlihof Horben

Glaces / Viande de veau Eckhof Horben

Produits végétaliens Sin Carne Forêt-Noire

Gâteaux Pâtisserie maison : Gabriel Andrei

Pain Boulangerie Pfeifle

Vin

Domaine viticole Landerer, Vogtsburg

Domaine viticole Köbelin, Eichstettenn

Domaine viticole Heinemann, Scherzingen

Coopérative viticole Wolfenweiler

Domaine viticole Dilger, Merzhausen,

Bière Brasserie familiale Ganter, Fribourg

Étiquetage des allergènes

Sur demande, notre service vous remettra la carte indiquant les allergènes présents dans chaque plat.

Cuisiner sans exhausteurs de goût ni autres additifs va de soi pour nous. Nous sommes toutefois contraints d'utiliser des produits disponibles dans le commerce pour certains ingrédients. Ceux-ci contiennent parfois des additifs.

végétalien



sans gluten



végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale et service compris

Végétalien 

sans gluten 

végétarien



Tous les prix sont indiqués en €, TVA légale comprise, et incluent le service