

## Amuse-gueule

Tartare de saumon fumé sur des perles de truffe dans le lit de salade d'herbes <small>Rauchlachstatar</small>	<b>€8,70</b>
Terrine de chèvre avec confiture de tomates et laitue <small>Ziegenkäse -Terrine</small>	<b>€8,70</b>
Une demi-douzaine d'escargots au beurre aux herbes <small>6 Weinbergschnecken</small>	<b>€8,10</b>

## Soupes

"Soupe de vacances" Petites boulettes, boules de moelle et galettes flottant dans un bouillon de boeuf fin <small>Festtagssuppe</small>	<b>€4,80</b>
Soupe de chou-fleur servi dans un pot <small>Blumenkohl-Creme-Suppe</small>	<b>€5,80</b>

Nous vous servons tous les plats énumérés ci-dessus  
une corbeille à pain mixte.  
Tous les prix incluent la TVA, sous réserve de modifications

# Salades

Salade bien-être. Feuilles de salade colorées avec des cubes de dinde glacés, des noix et des fruits frais

Wellness Salat

**€14,50**

Salade Klosterscheuer. Salades de feuilles croquantes dans une vinaigrette aux noix balsamiques aux raisins, noix grillées et chèvre grillé

Salat Klosterscheuer

**€14,50**

Salade de saucisses de Baden avec radis, concombres marinés et un petit bouquet de laitue.

Avec fromage sur demande

Badischer Wurstsalat

**€9,50**

Nous vous proposons les plats mentionnés ci-dessus  
une corbeille à pain mixte

## De la cuisine végétarienne



Raviolis aux pommes de terre aux truffes sur chou-rave crémeux et roquette frite


Getrübefelte Kartoffel-Maultaschen

**€14,90**

Spaetzle au fromage de Souabe avec des oignons au four et une petite assiette à salade

Schwäbische Käsespätzle

**€12,90**

Les plats avec  sont également disponibles en petite portion moins 2,50 €.  
Tous les prix incluent la TVA, sous réserve de modifications

# Carte d'asperges

Salade d'asperges "L'art de Scheuer" avec œuf à la coque, tomates cerises, Roquette et jambon Forêt Noire <small>Spargelsalat „Scheuer's Art“</small>	<b>€7,80</b>
Soupe à la crème d'asperges avec des lamelles de jambon forêt noire <small>Spargelcremesuppe</small>	<b>€5,40</b>
Portion d'asperges allemandes aux pommes de terre aux herbes, sauce hollandaise ou beurre fondu <small>Portion Deutscher Stangenspargel</small>	<b>€19,80</b>
avec assiette de jambon mixte <small>mit gemischtem Schinkenteller</small>	<b>€22,30</b>
avec deux médaillons de porc <small>mit zwei Schweinemedallions</small>	<b>€25,50</b>
avec butterfish <small>mit Butterfisch</small>	<b>€25,50</b>
Portion de plats d'accompagnement d'asperges <small>Portion Beilagen Spargel</small>	<b>€8,40</b>
Portion de sauce hollandaise <small>Portion Sauce Hollandaise</small>	<b>€2,80</b>

## Nos classiques

„Souabe Zwiebelrostbraten“  
avec jus de vin rouge, oignons pan  
avec spaetzle et assiette de salade

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

**€24,80**

Steak de croupe frit moyen  
avec du beurre aux herbes maison,  
Frites et assiettes à salade

Rumpsteak medium

**€24,80**

"Klosterpfännle" petits steaks de bœuf (moyen),  
de porc et de dinde servi avec champignons en crème,  
spaetzle et assiettes à salade

Klosterpfännle

**€17,80**



Cubes de foie de boeuf rôti au jus balsamique  
avec pommes de terre sautées et assiette de salade

Geröstete Rinderleber

**€15,90**



Boeuf bouilli dans une sauce au raifort  
avec pommes de terre  
bouillies et betteraves

Siedfleisch

**€16,80**


## „Maultaschen“ Maison



avec bacon et oignon fondu, avec  
une assiette à salade avec salade de pommes de terre,  
diverses salades crues et laitue

Hausgemachte Maultaschen

**€15,40**

Les plats avec  sont également disponibles en petite portion moins 2,50 €.  
Tous les prix incluent la TVA, sous réserve de modifications

## Principaux cours



Cordon Bleu "frère de monastère" de porc  
avec jambon Forêt Noire et fromage de chèvre  
fourré, avec frites et assiette de salade

**€16,80**

Cordon Bleu



Wiener Schnitzel" garni de quartier de citron,  
avec frites et assiette de salade

**€15,80**

Schnitzel „Wiener Art“



Rôti de boeuf de Gaistäler Weiderind Braisé au foin,  
sur légumes colorés aux pommes de terre risolée

**€18,90**

Rinderbraten vom Gaistäler Weiderind



Goulasch à la dinde de Scheuer dans une sauce  
au paprika avec pâtes et salade

**€16,80**

Scheuer´s Putengulasch

Poitrine de poulet "Art Winemaker"  
avec mousse de vin blanc, raisins, bacon et cubes  
de pain sur purée de patate douce et brocoli

**€17,80**

Hähnchenbrust „Winzerin Art“

## Du fleuve et de la mer

Truite de la Forêt-Noire fraîchement pêchée "Müllerin"  
avec beurre d'amande, pommes de terre vapeur et salade

**€19,90**

Schwarzwaldforelle Müllerin



Filet de poisson grillé grillé  
aux légumes du marché et pommes de terre risolées

**€19,90**

Gegrilltes Butterfischfilet

Steak de saumon frit avec hollandaise à l'orange  
avec laitue, aliments crus et baguette fraîche

**€17,90**

Gebratenes Lachssteak

Les plats avec  sont également disponibles en petite portion moins 2,50 €.

Tous les prix incluent la TVA, sous réserve de modifications

# Menu dessert

Une boule de glace Fraise / chocolat / vanille <small>Eine Kugel Eis</small>	<b>€1,50</b>
Glace mixte Trois boules de glace de votre choix <small>Drei Kugel Eis</small>	<b>€4,50</b>
Glace mixte Trois boules de glace de votre choix avec de la crème <small>Drei Kugel Eis mit Sahne</small>	<b>€5,10</b>
"Café glacé de chevalier" Deux boules de glace à la vanille avec de la crème <small>„Ritters Eiskaffee“</small>	<b>€6,40</b>
"Tasse Forêt Noire" Deux boules de glace à la vanille, une boule de glace au chocolat, Ragoût de cerises aigres, kirsch et crème <small>„Schwarzwaldbecher“</small>	<b>€6,90</b>
Tartelettes au fromage à la crème et aux petits fruits garni de fruits et de baies <small>Frischkäse-Beeren-Törtchen</small>	<b>€7,80</b>
Panna cotta à la noix de coco sur sorbet aux fruits de la passion et fruits <small>Kokos-Panna-Cotta</small>	<b>€8,50</b>