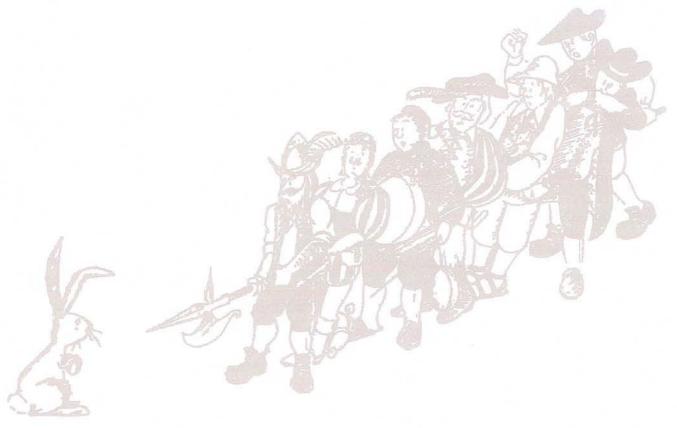
Lum Raichlebeck



Chers clients,

La plupart des nos plats ont deux prix, parce qu'on a observé que tout le monde n'a pas le même appétit comme le patron. Et comme ce phénomène s'étend pour toutes les tranches d'âge, nous offrons nos petits plats non seulement aux enfants et personnes âgées, mais à tout le monde. Tout le monde peut ainsi se rassasier sans excès. Pour les plats dont il n'est pas possible d'offrir des petits plats, vous pouvez, naturellement, avoir une assiette supplémentaire pour partager - avant tout avec des enfants.

Tous les prix comprennent le service et la TVA allemande

Explications pour comprendre mieux:

Le patois souabe et la cuisine souabe ont plusieurs particularités qui ont besoin d'être expliqués. Ici, nous mentionnons seulement la plus caractéristique:

...le: terminaison qui peut être trouvé dans des mots comme "Spätzle", "Schätzle" (chérie), "Mädle" (fille), etc.... Contrairement aux terminaisons "...lein" ou "...chen", il ne s'agit pas d'un diminutif ou même d'une minimisation. Il veut juste impliquer une certaine familiarité entre les Souabes et l'objet en question. Toutefois, on trouve cette terminaison dans presque tous les mots souabes. En revanche, cela veut dire que les Souabes, justement, sont familiers avec toutes les choses!!!

"Liabs Herrgöttle vo Biberach" (Mon Dieux de Biberach)

Les notions élémentaires de notre cuisine les plus importantes:

Spätzle: Nouilles souabes; Denrée alimentaire de base des

Souabes, irremplaçable!

Kraut: Choucroute

Krautspätzle: Spätzle et choucroute mélangés à part égale;

comparable à un mariage heureux.

Spinatspätzle: On ajout des épinards réduits en purée dans la pâte

des Spätzle pour changer leur couleur et goût. Dégustez-les! Vous trouverez une différence.

Flädle: Ailleurs, on l'appelle crêpe, mais on ce cas, elle

n'est pas si bonne.

Maultasche: Perfection des raviolis italiens

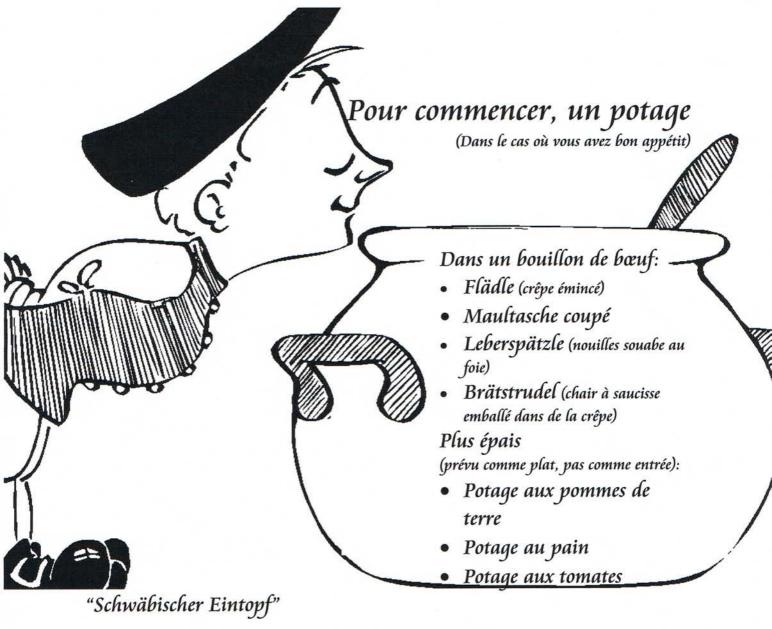
Bödele: Lard, bouilli ou salé et fumé

Saubuckel: Côte de porc salée et fumée

Siedfleisch: Bæuf bouilli

Fleischküchle: Boulette

Ochsenaug: Œuf au plat



Potée souabe avec nouilles souabes et bœuf bouilli -- servi à l'assiette

Maultaschen:

- Avec des épinards et œuf au plat
- Au gratin
- Avec jambon émincé et oignon
- · Avec légumes émincés
- Avec salade de pommes de terre
- Émincé et cuit à la poêle avec œuf, servi avec une salade verte
- Dans une sauce à la ciboulette
- Trio :
 ici, vous pouvez choisir trois parmi les versions mentionnées ci-dessus



Plats simples avec des Spätzle (nouilles souabes)



- Kässpätzle: nouilles souabes mélangées avec du fromage, avec oignons sautés
- Krautspätzle: nouilles souabes mélangées avec de la choucroute, avec oignons sautés
- Spinatkässpätzle: nouilles souabes aux épinards mélangées avec du fromage, avec oignons sautés
- Nouilles souabes avec lentilles et des saucisses de Strasbourq
- Nouilles souabes aux épinards dans une sauce à la crème et champignons, avec jambon émincé, au gratin
- Nouilles souabes aux épinards dans une sauce à la crème et champignons, avec boulettes et oignons sautés
- Nouilles souabes aux épinards dans une sauce à la crème et roquefort, avec jambon de dinde émincé
- Nouilles souabes mélangées avec de la choucroute, avec saucisses grillées et oignons sautés
- Nouilles souabes mélangées avec de la choucroute, avec côte de porc salée et fumée et oignons sautés

Buabespitzle

(Traduit littéralement, ça serait « zizi d'un petit garçon »; mais pas de panique, il s'agit d'une sorte de croquettes!)

- Avec choucroute et oignons sautés
- Avec choucroute, côte de porc salée et fumée et oignons sautés
- Avec sucre à cannelle, crème vanille et compote de pommes





Strudels

Initialement, les Strudels souabes étaient utilisés simplement avec les restes. La femme souabe au foyer, simplement, utilisait les restes du rôti dominical ou des légumes ou les deux et les enveloppait dans la crêpe et gratinait avec du fromage. Nous n'utilisons pas des restes mais des ingrédients frais; ce n'est pas historiquement correct, mais c'est beaucoup mieux.

- Bohnenstrudel: crêpe farcie de haricots verts, au gratin, avec câpres
- Blaukrautstrudel: crêpe farcie de chou rouge et de bœuf bouilli, au gratin
- Linsenstrudel: crêpe farcie de lentilles et de lard fumé, au gratin
- Spinatstrudel: crêpe farcie des épinards et d'œuf dur, au gratin
- Wirsingstrudel: crêpe farcie de chou frisé et de lard bouilli, au gratin
- Fleischstrudel: crêpe farcie de viande hachée, au gratin, sur nouilles souabes aux épinards



Si vous êtes arrive ici mais vous n'avez pas encore choisi votre plat, alors, pourquoi ne pas commander un "Schwäbisches Gemälde"

(tableau souabe)?

Il y a deux boulettes, un Maultasche, quelque Buabespitzle (croquettes) et des nouilles souabes mélangées avec de la choucroute; servi avec une salade verte.

Autres plats avec viande

"Schwäbischer Linsenteller":

Lentilles avec nouilles souabes, deux sortes de viande salée et fumée, et une saucisse de Strasbourg

"Schwäbisches Schlachtpfännle":

Un boudin, un pâté de foie, lard bouilli, des nouilles souabes au foie et des nouilles souabes mélangées avec de la choucroute

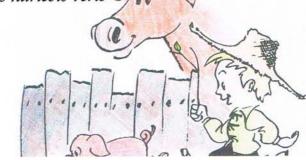
"Schwäbischer Zwiebelrostbraten":

Entrecôte avec des oignons frits sur des nouilles souabes mélangées avec de la choucroute

- Filet de porc avec des nouilles souabes mélangées avec du fromage, oignons sautés et beurre persillé
- Filet de porc avec des Buabespitzle (croquettes), des haricots verts et beurre persillé

• Rôti de porc avec des nouilles souabes et des haricots verts

 Boeuf boulli avec des légumes émincés, servi avec du pain et raifort



Salades:

- salade composée grande avec du jambon et œuf dur
- salade compose grande
- salade verte grande
- salade composée
- salade verte
- salade de pommes de terre



Boisons chaudes

- Café crème (allemand), tasse
- Espresso
- Café au lait, tasse
- Cappuccino, tasse
- · Chocolat chaud, tasse
- · Thé
- Infusion de camomille
- Infusion de menthe
- Infusion de cynorrhodon

Faites attention à notre assortiment des thés et infusions

Boisons sans alcool

•	Coca, Fanta, limonade	0,2[/ 0,4[
•	Coca-soda	0,2l / 0,5l
•	Mélange de jus de pommes et d'eau minérale gazeuse	0,25l 0,5l
	Mélange de jus de pommes et de limonade	0,25l 0,5l
•	Teinacher eau minérale peu gazeuse 0,2	251 0,51 0,751
	Überkinger eau minérale gazeuse	0,75l
•	Jus de pommes	0,2l
•	Jus d'oranges	0,2[
	Jus de cassis	0,21
•	Bitter Lemon	0,2[
•	Tonic Water	0,2[
•	Mélange de jus de pommes, de jus de cerises et d'eau minér	ale 0,5l

Spécialité souabe: Most (cidre souabe)

C'est une fait bien connu qu'l n'y aurait pas eu pèché si Adam avait été un Souabe et avait fait du Most de cette pomme et ne l'aurait pas mangée!

•	Most	0,25l 0,5l

• Mélange de Most et d'eau minérale gazeuse 0,25l / 0,5l

Bières:

•	Pils	0,3f / 0,5f	
•	Panaché	0,3f / 0,5f	
•	Export	0,5f	
•	Export sans alcool	0,51	
•	Export noir	0,51	
	Initialement, la bière en Bavière était l'export noir. C'était la bière à laquelle Duc Guilla IV s'est référé quand, pendant le parlement d'États provinciaux le 24 avril 1516 à Ingolst il a promulgué le Reinheitsgebot bavarois, le décret sur la pureté de la bière, le plus vieux décret sur la pureté des aliments.		
•	Bière blanche	0,5l	
•	Bière blanche sans alcool	0,5f	

0,51

0,51

0,51

Apéritifs et digestifs

Bière blanche peu alcoolisée

Bière blanche « noir »

Bière blanche cristalline

	• Apéritif souabe (mélange de Most et d'eau-de-vie de poire)	
	Noilly Prat	5cl
	Eau-de-vie de fruits	5cl
•	Eau-de-vie de poire	2cl
•	Eau-de-vie de mirabelle	2cl
•	Eau-de-vie de quetsche	2cl
•	Averna	2cl

Vins

« Schorle » = Mélange de vin rouge ou blanc et d'eau minérale gazeuse « Schorle sucré » = Mélange de vin rouge ou blanc et de limonade

Vin blanc

Italie

Valmerone Soave, sec, DOC

Rhénanie-Palatinat

Pfälzer Landwein, sec Edenkobener Heidegarten Müller-Thurgau, sec, QbA Edenkobener Schloss Ludwigshöhe Müller-Thurgau cru classé

Wurtemberg

Verrenberger Goldberg Rießling, sec

Lac de Constance

Lindauer Spitalhalde Müller-Thhurgau, sec, QbA Birnauer Kirchhalde Müller-Thurgau, sec Birnauer Kirchhalde Rivaner, sec

Vin rouge

Italie

Predella Montepulciano d'Abruzzo, sec, DOC

Rhénanie-Palatinat

Edenkobener Schloß Ludwigshöhe Dornfelder, sec

Wurtemberg

Michelbacher Lindelberg Trollinger avec Lemberger, QbA Verrenberger Lindelberg Trollinger, sec, QbA Verrenberger Goldberg Lemberger, sec, QbA

Lac de Constance

Lindauer Spitalhalde Spätburgunder, QbA