

les ENTRÉES

BOEUF TATARE 19,50 / 24,50
Rindertatar, Gremolata, Brotchip, Eigelb, Schmand

CREVETTES 19,50 / 24,50
Garnelen, Gewürz-Öl, Baguette,
Estragon-Mayonnaise

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 17,00
Weinbergsschnecken, Kräuterbutter, Baguette

HUÎTRES
Irische Felsen-Auster
3 PIÈCES 16,50
5 PIÈCES 27,50
mit Schalottenconfit + 2,00

SALADE CABANE 15,50 / 19,50
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Radieschen, eingelegtes
Gemüse, Mango-Ingwer-Dressing
mit souffliertem Ziegenkäse 21,50 / 25,50

DREIERLEI KAROTTE 16,00 / 22,00
Tatar, geröstet & Schaum, Honigperlen, Kerbelcreme
Apfel

BURRATA 18,00
Tomate, kandierter Ingwer, Basilikum, Rucola,
Balsamico, Melone

FORELLENMOUSSE 19,00
Erbse, Dill, Basilikumöl, Kohlrabi, Forellenkavier

les SOUPES

LA BOUILLABAISSÉ À LA CABANE 18,50 / 24,50
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Sauce Rouille

TOMATENESSENZ 10,00
Basilikumpesto, Tomatentatar
mit drei Garnelen 13,00

les VÉGÉTARIENS

SPINATRISOTTO 22,00
Tomate, Kohlrabi, Weißwein, Mangold, Zitrone
mit Jacobsmuschel 31,00
mit Ziegenkäse 28,00

TRÜFFELPASTA 20,00 / 28,00
Tagliarini, Trüffelrahm, Sommertrüffel, Walnuss,
Schnittlauch, halbgetrocknete Tomaten

CARAMELLE 22,00
Pilzravioli, Basilikumsauce, Tomate, Rucola
mit Burrata 30,00



la CABANE
BRASSERIE



NOS
Vins de Coeur
Logo of a heart with a vine.

2023 BÄDER GRAUBURGUNDER
Rheinhessen, Deutschland
0,15L 7,50 / 0,75L 34,50

2019 DOMAINE L'OSTAL CAZES
»GRAND VIN«
Minervois, Frankreich
0,15L 8,50 / 0,75L 42,00



les VIANDES

PERLHUHNBRUST 28,00
Spitzkohl, Blumenkohl, Möhre, Zitronenjus,
Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 28,50 / 34,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

STEAK FRITES 39,00
250g gegrilltes Rumpsteak, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise, Portweinzwiebel

WILDRAGOUT 29,00
Rotwein, Pilze, Tagliarini, Möhre, Mangold,
Perlzwiebel

les POISSONS

ZANDER 32,00
Risotto, Mangold, Blumenkohl, Spitzkohl,
Karottenschaum

LACHSFORELLE 31,00
Radieschen, Kohlrabi, Zuckerschote, Buerre Blanc
Schaum

SCHOLLE 28,00
Charlotte Kartoffeln, Mandel, Buttersauce,
Gurkensalat

les MENUS

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 59,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 79,00

4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 69,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 99,00

les DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 13,50
Dessertvariation inklusive 1 Espresso

AFFOGATO 8,00
Canonita-Eis, Espresso

ERDBEERE 14,00
Weiße Schokolade, Rhabarber, Erdbeersorbet,
Tonkabohne

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Sorbet

SELBSTGEMACHTES SORBET 4,50

SÉLECTION DE FROMAGES
Käse, Feigenbrot, Trauben
3 PIÈCES 18,50
5 PIÈCES 24,50

les ENTRÉES

BOEUF TATARE 19,50 / 24,50
Rindertatar, Gremolata, Brotchip, Eigelb, Schmand

CREVETTES 19,50 / 24,50
Garnelen, Gewürz-Öl, Baguette,
Estragon-Mayonnaise

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 17,00
Weinbergschnecken, Kräuterbutter, Baguette

HUÎTRES
Irische Felsen-Auster
3 PIÈCES 16,50
5 PIÈCES 27,50
mit Schalottenconfit + 2,00

SALADE CABANE 15,50 / 19,50
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Radieschen, eingelegtes
Gemüse, Mango-Ingwer-Dressing
mit souffliertem Ziegenkäse 21,50 / 25,50

DREIERLEI KAROTTE 16,00 / 22,00
Tatar, geröstet & Schaum, Honigperlen, Kerbelcreme
Apfel

BURRATA 18,00
Tomate, kandierter Ingwer, Basilikum, Rucola,
Balsamico, Melone

FORELLENMOUSSE 19,00
Erbse, Dill, Basilikumöl, Kohlrabi, Forellenkavier

les SOUPES

LA BOUILLABAISSÉ À LA CABANE 18,50 / 24,50
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Sauce Rouille

TOMATENESSENZ 10,00
Basilikumpesto, Tomatentatar
mit drei Garnelen 13,00

les VÉGÉTARIENS

SPINATRISOTTO 22,00
Tomate, Kohlrabi, Weißwein, Mangold, Zitrone
mit Jacobsmuschel 31,00
mit Ziegenkäse 28,00

TRÜFFELPASTA 20,00 / 28,00
Tagliarini, Trüffelrahm, Sommertrüffel, Walnuss,
Schnittlauch, halbgetrocknete Tomaten

CARAMELLE 22,00
Pilzravioli, Basilikumsauce, Tomate, Rucola
mit Burrata 30,00



la CABANE
BRASSERIE



NOS
Vins de Coeur
Logo of a stylized heart with a leaf.

2023 BÄDER GRAUBURGUNDER
Rheinhessen, Deutschland
0,15L 7,50 / 0,75L 34,50

2019 DOMAINE L'OSTAL CAZES
»GRAND VIN«
Minervois, Frankreich
0,15L 8,50 / 0,75L 42,00



les VIANDES

PERLHUHNBRUST 28,00
Spitzkohl, Blumenkohl, Möhre, Zitronenjus,
Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 28,50 / 34,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

STEAK FRITES 39,00
250g gegrilltes Rumpsteak, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise, Portweinzwiebel

WILDRAGOUT 29,00
Rotwein, Pilze, Tagliarini, Möhre, Mangold,
Perlzwiebel

les POISSONS

ZANDER 32,00
Risotto, Mangold, Blumenkohl, Spitzkohl,
Karottenschaum

LACHSFORELLE 31,00
Radieschen, Kohlrabi, Zuckerschote, Buerre Blanc
Schaum

SCHOLLE 28,00
Charlotte Kartoffeln, Mandel, Buttersauce,
Gurkensalat

les MENUS

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 59,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 79,00

4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 69,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 99,00

les DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 13,50
Dessertvariation inklusive 1 Espresso

AFFOGATO 8,00
Canonita-Eis, Espresso

ERDBEERE 14,00
Weiße Schokolade, Rhabarber, Erdbeersorbet,
Tonkabohne

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Sorbet

SELBSTGEMACHTES SORBET 4,50

SÉLECTION DE FROMAGES
Käse, Feigenbrot, Trauben
3 PIÈCES 18,50
5 PIÈCES 24,50

les ENTRÉES

BOEUF TATARE 19,50 / 24,50
Rindertatar, Gremolata, Brotchip, Eigelb, Schmand

CREVETTES 19,50 / 24,50
Garnelen, Gewürz-Öl, Baguette,
Estragon-Mayonnaise

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 17,00
Weinbergsschnecken, Kräuterbutter, Baguette

HUÎTRES
Irische Felsen-Auster
3 PIÈCES 16,50
5 PIÈCES 27,50
mit Schalottenconfit + 2,00

SALADE CABANE 15,50 / 19,50
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Radieschen, eingelegtes
Gemüse, Mango-Ingwer-Dressing
mit souffliertem Ziegenkäse 21,50 / 25,50

DREIERLEI KAROTTE 16,00 / 22,00
Tatar, geröstet & Schaum, Honigperlen, Kerbelcreme
Apfel

BURRATA 18,00
Tomate, kandierter Ingwer, Basilikum, Rucola,
Balsamico, Melone

FORELLENMOUSSE 19,00
Erbse, Dill, Basilikumöl, Kohlrabi, Forellenkavier

les SOUPES

LA BOUILLABAISSÉ À LA CABANE 18,50 / 24,50
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Sauce Rouille

TOMATENESSENZ 10,00
Basilikumpesto, Tomatentatar
mit drei Garnelen 13,00

les VÉGÉTARIENS

SPINATRISOTTO 22,00
Tomate, Kohlrabi, Weißwein, Mangold, Zitrone
mit Jacobsmuschel 31,00
mit Ziegenkäse 28,00

TRÜFFELPASTA 20,00 / 28,00
Tagliarini, Trüffelrahm, Sommertrüffel, Walnuss,
Schnittlauch, halbgetrocknete Tomaten

CARAMELLE 22,00
Pilzravioli, Basilikumsauce, Tomate, Rucola
mit Burrata 30,00



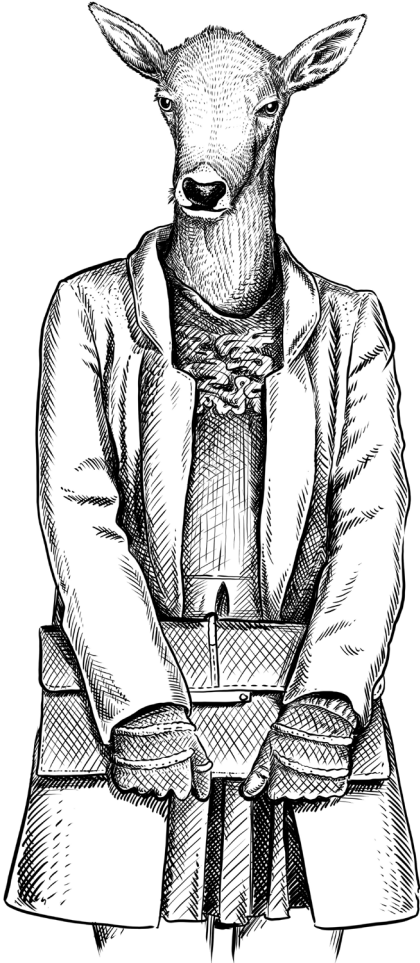
la CABANE
BRASSERIE



NOS
Vins de Coeur
Logo of a stylized heart with a leaf.

2023 BÄDER GRAUBURGUNDER
Rheinhessen, Deutschland
0,15L 7,50 / 0,75L 34,50

2019 DOMAINE L'OSTAL CAZES
»GRAND VIN«
Minervois, Frankreich
0,15L 8,50 / 0,75L 42,00



les VIANDES

PERLHUHNBRUST 28,00
Spitzkohl, Blumenkohl, Möhre, Zitronenjus,
Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 28,50 / 34,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

STEAK FRITES 39,00
250g gegrilltes Rumpsteak, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise, Portweinzwiebel

WILDRAGOUT 29,00
Rotwein, Pilze, Tagliarini, Möhre, Mangold,
Perlzwiebel

les POISSONS

ZANDER 32,00
Risotto, Mangold, Blumenkohl, Spitzkohl,
Karottenschaum

LACHSFORELLE 31,00
Radieschen, Kohlrabi, Zuckerschote, Buerre Blanc
Schaum

SCHOLLE 28,00
Charlotte Kartoffeln, Mandel, Buttersauce,
Gurkensalat

les MENUS

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 59,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 79,00

4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 69,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 99,00

les DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 13,50
Dessertvariation inklusive 1 Espresso

AFFOGATO 8,00
Canonita-Eis, Espresso

ERDBEERE 14,00
Weiße Schokolade, Rhabarber, Erdbeersorbet,
Tonkabohne

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Sorbet

SELBSTGEMACHTES SORBET 4,50

SÉLECTION DE FROMAGES
Käse, Feigenbrot, Trauben
3 PIÈCES 18,50
5 PIÈCES 24,50

les ENTRÉES

BOEUF TATARE 19,50 / 24,50
Rindertatar, Gremolata, Brotchip, Eigelb, Schmand

CREVETTES 19,50 / 24,50
Garnelen, Gewürz-Öl, Baguette,
Estragon-Mayonnaise

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 17,00
Weinbergsschnecken, Kräuterbutter, Baguette

HUÎTRES
Irische Felsen-Auster
3 PIÈCES 16,50
5 PIÈCES 27,50
mit Schalottenconfit + 2,00

SALADE CABANE 15,50 / 19,50
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Radieschen, eingelegtes
Gemüse, Mango-Ingwer-Dressing
mit souffliertem Ziegenkäse 21,50 / 25,50

DREIERLEI KAROTTE 16,00 / 22,00
Tatar, geröstet & Schaum, Honigperlen, Kerbelcreme
Apfel

BURRATA 18,00
Tomate, kandierter Ingwer, Basilikum, Rucola,
Balsamico, Melone

FORELLENMOUSSE 19,00
Erbse, Dill, Basilikumöl, Kohlrabi, Forellenkavier

les SOUPES

LA BOUILLABAISSÉ À LA CABANE 18,50 / 24,50
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Sauce Rouille

TOMATENESSENZ 10,00
Basilikumpesto, Tomatentatar
mit drei Garnelen 13,00

les VÉGÉTARIENS

SPINATRISOTTO 22,00
Tomate, Kohlrabi, Weißwein, Mangold, Zitrone
mit Jacobsmuschel 31,00
mit Ziegenkäse 28,00

TRÜFFELPASTA 20,00 / 28,00
Tagliarini, Trüffelrahm, Sommertrüffel, Walnuss,
Schnittlauch, halbgetrocknete Tomaten

CARAMELLE 22,00
Pilzravioli, Basilikumsauce, Tomate, Rucola
mit Burrata 30,00



la CABANE
BRASSERIE



NOS
Vins de Coeur
Logo of a stylized heart with a leaf.

2023 BÄDER GRAUBURGUNDER
Rheinhessen, Deutschland
0,15L 7,50 / 0,75L 34,50

2019 DOMAINE L'OSTAL CAZES
»GRAND VIN«
Minervois, Frankreich
0,15L 8,50 / 0,75L 42,00



les VIANDES

PERLHUHNBRUST 28,00
Spitzkohl, Blumenkohl, Möhre, Zitronenjus,
Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 28,50 / 34,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

STEAK FRITES 39,00
250g gegrilltes Rumpsteak, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise, Portweinzwiebel

WILDRAGOUT 29,00
Rotwein, Pilze, Tagliarini, Möhre, Mangold,
Perlzwiebel

les POISSONS

ZANDER 32,00
Risotto, Mangold, Blumenkohl, Spitzkohl,
Karottenschaum

LACHSFORELLE 31,00
Radieschen, Kohlrabi, Zuckerschote, Buerre Blanc
Schaum

SCHOLLE 28,00
Charlotte Kartoffeln, Mandel, Buttersauce,
Gurkensalat

les MENUS

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 59,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 79,00

4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 69,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 99,00

les DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 13,50
Dessertvariation inklusive 1 Espresso

AFFOGATO 8,00
Canonita-Eis, Espresso

ERDBEERE 14,00
Weiße Schokolade, Rhabarber, Erdbeersorbet,
Tonkabohne

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Sorbet

SELBSTGEMACHTES SORBET 4,50

SÉLECTION DE FROMAGES
Käse, Feigenbrot, Trauben
3 PIÈCES 18,50
5 PIÈCES 24,50

les ENTRÉES

BOEUF TATARE 19,50 / 24,50
Rindertatar, Gremolata, Brotchip, Eigelb, Schmand

CREVETTES 19,50 / 24,50
Garnelen, Gewürz-Öl, Baguette,
Estragon-Mayonnaise

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 17,00
Weinbergsschnecken, Kräuterbutter, Baguette

HUÎTRES
Irische Felsen-Auster
3 PIÈCES 16,50
5 PIÈCES 27,50
mit Schalottenconfit + 2,00

SALADE CABANE 15,50 / 19,50
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Radieschen, eingelegtes
Gemüse, Mango-Ingwer-Dressing
mit souffliertem Ziegenkäse 21,50 / 25,50

DREIERLEI KAROTTE 16,00 / 22,00
Tatar, geröstet & Schaum, Honigperlen, Kerbelcreme
Apfel

BURRATA 18,00
Tomate, kandierter Ingwer, Basilikum, Rucola,
Balsamico, Melone

FORELLENMOUSSE 19,00
Erbse, Dill, Basilikumöl, Kohlrabi, Forellenkavier

les SOUPES

LA BOUILLABAISSÉ À LA CABANE 18,50 / 24,50
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Sauce Rouille

TOMATENESSENZ 10,00
Basilikumpesto, Tomatentatar
mit drei Garnelen 13,00

les VÉGÉTARIENS

SPINATRISOTTO 22,00
Tomate, Kohlrabi, Weißwein, Mangold, Zitrone
mit Jacobsmuschel 31,00
mit Ziegenkäse 28,00

TRÜFFELPASTA 20,00 / 28,00
Tagliarini, Trüffelrahm, Sommertrüffel, Walnuss,
Schnittlauch, halbgetrocknete Tomaten

CARAMELLE 22,00
Pilzravioli, Basilikumsauce, Tomate, Rucola
mit Burrata 30,00



la CABANE
BRASSERIE



NOS
Vins de Coeur
Logo of a stylized heart with a leaf.

2023 BÄDER GRAUBURGUNDER
Rheinhessen, Deutschland
0,15L 7,50 / 0,75L 34,50

2019 DOMAINE L'OSTAL CAZES
»GRAND VIN«
Minervois, Frankreich
0,15L 8,50 / 0,75L 42,00



les VIANDES

PERLHUHNBRUST 28,00
Spitzkohl, Blumenkohl, Möhre, Zitronenjus,
Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 28,50 / 34,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

STEAK FRITES 39,00
250g gegrilltes Rumpsteak, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise, Portweinzwiebel

WILDRAGOUT 29,00
Rotwein, Pilze, Tagliarini, Möhre, Mangold,
Perlzwiebel

les POISSONS

ZANDER 32,00
Risotto, Mangold, Blumenkohl, Spitzkohl,
Karottenschaum

LACHSFORELLE 31,00
Radieschen, Kohlrabi, Zuckerschote, Buerre Blanc
Schaum

SCHOLLE 28,00
Charlotte Kartoffeln, Mandel, Buttersauce,
Gurkensalat

les MENUS

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 59,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 79,00

4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 69,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 99,00

les DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 13,50
Dessertvariation inklusive 1 Espresso

AFFOGATO 8,00
Canonita-Eis, Espresso

ERDBEERE 14,00
Weiße Schokolade, Rhabarber, Erdbeersorbet,
Tonkabohne

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Sorbet

SELBSTGEMACHTES SORBET 4,50

SÉLECTION DE FROMAGES
Käse, Feigenbrot, Trauben
3 PIÈCES 18,50
5 PIÈCES 24,50

les ENTRÉES

BOEUF TATARE 19,50 / 24,50
Rindertatar, Gremolata, Brotchip, Eigelb, Schmand

CREVETTES 19,50 / 24,50
Garnelen, Gewürz-Öl, Baguette,
Estragon-Mayonnaise

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 17,00
Weinbergschnecken, Kräuterbutter, Baguette

HUÎTRES
Irische Felsen-Auster
3 PIÈCES 16,50
5 PIÈCES 27,50
mit Schalottenconfit + 2,00

SALADE CABANE 15,50 / 19,50
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Radieschen, eingelegtes
Gemüse, Mango-Ingwer-Dressing
mit souffliertem Ziegenkäse 21,50 / 25,50

DREIERLEI KAROTTE 16,00 / 22,00
Tatar, geröstet & Schaum, Honigperlen, Kerbelcreme
Apfel

BURRATA 18,00
Tomate, kandierter Ingwer, Basilikum, Rucola,
Balsamico, Melone

FORELLENMOUSSE 19,00
Erbse, Dill, Basilikumöl, Kohlrabi, Forellenkavier

les SOUPES

LA BOUILLABAISSÉ À LA CABANE 18,50 / 24,50
tomatisierte Fischsuppe, Brotchip, Sauce Rouille

TOMATENESSENZ 10,00
Basilikumpesto, Tomatentatar
mit drei Garnelen 13,00

les VÉGÉTARIENS

SPINATRISOTTO 22,00
Tomate, Kohlrabi, Weißwein, Mangold, Zitrone
mit Jacobsmuschel 31,00
mit Ziegenkäse 28,00

TRÜFFELPASTA 20,00 / 28,00
Tagliarini, Trüffelrahm, Sommertrüffel, Walnuss,
Schnittlauch, halbgetrocknete Tomaten

CARAMELLE 22,00
Pilzravioli, Basilikumsauce, Tomate, Rucola
mit Burrata 30,00



la CABANE
BRASSERIE

NOS
Vins de Coeur

2023 BÄDER GRAUBURGUNDER

Rheinhessen, Deutschland

0,15L 7,50 / 0,75L 34,50

2019 DOMAINE L'OSTAL CAZES

»GRAND VIN«

Minervois, Frankreich

0,15L 8,50 / 0,75L 42,00



les VIANDES

PERLHUHNBRUST 28,00
Spitzkohl, Blumenkohl, Möhre, Zitronenjus,
Schnittlauch

WIENER SCHNITZEL 28,50 / 34,50
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

STEAK FRITES 39,00
250g gegrilltes Rumpsteak, Pommes Frites,
Sauce Béarnaise, Portweinzwiebel

WILDRAGOUT 29,00
Rotwein, Pilze, Tagliarini, Möhre, Mangold,
Perlzwiebel

les POISSONS

ZANDER 32,00
Risotto, Mangold, Blumenkohl, Spitzkohl,
Karottenschaum

LACHSFORELLE 31,00
Radieschen, Kohlrabi, Zuckerschote, Buerre Blanc
Schaum

SCHOLLE 28,00
Charlotte Kartoffeln, Mandel, Buttersauce,
Gurkensalat

les MENUS

3-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 59,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 79,00

4-GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ 69,00
MIT BEGLEITENDEN WEINEN 99,00

les DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 13,50
Dessertvariation inklusive 1 Espresso

AFFOGATO 8,00
Canonita-Eis, Espresso

ERDBEERE 14,00
Weiße Schokolade, Rhabarber, Erdbeersorbet,
Tonkabohne

CRÈME BRÛLÉE 13,50
Sorbet

SELBSTGEMACHTES SORBET 4,50

SÉLECTION DE FROMAGES
Käse, Feigenbrot, Trauben
3 PIÈCES 18,50
5 PIÈCES 24,50