



Les Violettes****
HÔTEL ET SPA

Das Restaurant "Le Jardin des Violettes" bietet eine köstliche Küche, die traditionelle elsässische Gerichte und Modernität vereint.

Der Küchenchef und sein Team setzen ihr Know-how und ihre Kreativität für schmackhafte Gerichte ein. Gerichte aus aller Welt und lokale Spezialitäten werden Ihre Geschmacksknospen verführen



Ein Genuss!

**Michael Possner
Küchenchef**

Wein- und Getränkeangebot

Freie Getränke während des Essens: 36,00 € pro Person

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut (Cave du Vieil Armand, Wuenheim)

Crémant d'Alsace à la liqueur de Violette

Muscat d'Alsace

Ricard / Pastis

Martini (Blanc / Rouge / Campari)

Porto

Planteur

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Cocktail sans alcool

Apérol Spritz

Cocktail Saint-Germain

Weiß- und Roséweine

Riesling, Jean-Luc Freudenreich, Eguisheim

Pinot Gris Tradition, Materne Haegelin, Orschwihr

Camas Chardonnay, Anne de Joyeuse, Languedoc

Clarendelle Rosé, Inspiré par Haut-Brion, Bordeaux

Rote Weine

Pinot Noir d'Alsace, Terres Chaudes Bio, Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux

Clarendelle Rouge, Inspiré par Haut-Brion, Bordeaux

Côtes du Rhône, Famille Perrin, Orange

Saumur Champigny, Domaine de la Perruche, Loire

Wasser, Säfte und heiße Getränke

Stilles & sprudelndes Wasser

Fruchtsäfte & Limonaden

Heiße Schokolade

Tee & Kräutertees

Kaffee /

Restaurantkarte

Wählen Sie aus einem 3-Gänge-Menü für 45,00 €: Vorspeise - Hauptgericht - Dessert

Wählen Sie aus einem 4-Gänge-Menü für 55,00 €: Vorspeise - Fisch - Fleisch - Dessert

Vorspeisen

3,4,5,7,8,10

Vitello Tonnato mit Kapern

Rucolasalat und Parmesanspäne

1,3,5,7,8,11,12

Entenleberpastete, Karibikgelee

ANANAS-CHUTNEY und hausgemachte BIOCHIE

Supp 6,50 €

1,4,5,7,8,11

Gravlax aus Lachs mit Dill

Elsässischer Meerrettichcreme und eingelegtem Gemüse

Elsässer Vorspeisen



1,5,7,8,11,12

Knusprige Sauerkrauttasche mit Schwarzwälder Schinken

Grüner Salat mit altem Essigdressing

5,7,8,11,12

Die traditionellen Schnecken mit hausgemachter Butter

X6 im Menü

X12 à la carte

3,5,7,8,11,12

Wurstsalat und Emmentaler,

Frischer Rucola und altmodische Vinaigrette

Fische

4,7,8,11,12

Rückseite von Roti Skrei

Rotes Bohnenpüree wie ein Chili, sautiertes Gemüse und Popcorn

1,2,3,5,7

Jakobsmuscheln im Snack

Supp de 5 €

Kichererbsen-Hummus mit Sesam, Brokkoli und Koriander-Chlorophyll

Fleisch

1,5,7,8,12

Iberischer Solomillo gerollt mit Chorizo,

Safranreis und frische Erbsen, brauner Saft

1,3,5,7,8,12

Angus-Rinderfilet, Kerala-Sauce mit grünem Pfeffer,

Supp 12€

Grenailles aromatisiert mit Kräutern, frischen Bohnen

Vegetarisches Gericht

1,7,8,11,12

Safranrisotto mit grünem Gemüse

Grana Padano-Späne

Elsässische Gerichte



5,10

Das traditionelle elsässische Sauerkraut von Les Violettes

1,3,5,7,12

Die Veilchenkönigin beißt, Spätzlé

Käse

7,8 **Käseplatte von hier und anderswo**
Fromagerie Bouton d'or, Mülhausen

Nachspeisen

1,3,7,8 **Zitronen-Baiser-Törtchen**
Butterkeks, Himbeersorbet

1,3,5,8 **Die Schoko-Haselnuss-Creme,**
Milkschokoladenmousse, karamellisiertes Haselnusseis

Elsässische Desserts



1,3,7,8,12 **Der Schwarzwald bei Kirsch,**
Sauerkirsch-Sorbet

1,3,7,8,12 **Kougelhopf glasiert mit Marc de Gewürztraminer**

Vorspeise: 17,00 € / Hauptgericht: 25,00 € / Käse- oder Dessertplatte: 11,00 €

Unser Fleisch stammt aus der Europäischen Union.
Alle unsere Gerichte sind hausgemacht aus Rohprodukten

Nettopreis inklusive Service

Kindermenü

2-Gang-Wahlmenü à 17,00 €: Hauptgang - Dessert

Wohnung

5,7,9,12

Hähnchenfilet mit Sahne

Frische Pommes oder Saisongemüse

4,5,6,8,9,11

Gegrillter Fisch a la plancha

Frische Pommes oder Saisongemüse

1,3,5,7,12

Der Biss zur Königin

Und seine Spätzle

Nachtisch

1,3,7

Eisbecher und Sorbet

(2 Kugeln, Geschmack nach Wahl je nach Verfügbarkeit)

Allergene

- 1 / **Getreide:** Glutenhaltige Produkte: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weizen oder deren Hybridstämme, glutenhaltige Produkte auf Getreidebasis
- 2 / **Krebstiere:** Produkte aus Krebstieren
- 3 / **Eier:** Eiprodukte
- 4 / **Fisch:** Fischprodukte
- 5 / **Erdnüsse:** Hergestellt aus Erdnüssen
- 6 / **Soja:** Sojaprodukte
- 7 / **Milch:** Milchprodukte, einschließlich Laktose
- 8 / **Nüsse:** Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und Produkte aus diesen Früchten
- 9 / **Sellerie:** Sellerieprodukte
- 10 / **Senf:** Senfprodukte
- 11 / **Sesamsamen:** Produkte aus Sesamsamen
- 12 / **Sulfite:** Produkte auf Sulfitbasis
- 13 / **Lupine:** Produkte auf Lupinenbasis
- 14 / **Weichtiere:** Erzeugnisse aus Weichtieren

Amis des Violettes

Das Violettes-Team freut sich, Sie an seinen Abenden begrüßen zu dürfen
« Amis des Violettes » :

Ab 19:00 Uhr an unserer Lounge Bar für einen Aperitif nach Belieben. Nach diesen ersten Erfrischungen empfangen wir Sie in unserem Restaurant, um den Rest der Mahlzeit zu genießen:

Buffet mit kalten Vorspeisen
Warmes Buffet oder warmes Gericht am Tisch serviert
Käse- und Dessertbuffet

Getränke sind von der Vorspeise bis zum Dessert inklusive:
Weine, Wasser und Kaffee oder Tee.

Die Abende enden gegen Mitternacht auf der Restaurantebene, setzen sich aber auf Wunsch auf der Ebene unserer Lounge Bar fort, Getränke à la carte (gegen Aufpreis)

Große Tische sind für alle unsere Gäste gedeckt.
Alle unsere Abende sind mit musikalischer Atmosphäre belebt

Zum Preis von 85,00 € pro Person

Programm 2023

Donnerstag, 2. Februar 2023: Karneval in Venedig

Farbenfrohes, italienisches Buffet und Atmosphäre

Donnerstag, 2. März 2023: Geschmack Asiens

Warmes und kaltes Buffet, asiatische Spezialitäten

Donnerstag, 13. April 2023: Aprilscherz!

Schalentiere, Meeresfrüchte und Krustentiere

Donnerstag, 4. Mai 2023: Spargelfest

Unser Spargel in all seinen Formen

Donnerstag, 1. Juni 2023: Lateinischer Abend

Donnerstag, 1. Juni 2023: Lateinischer Abend

Donnerstag, 6. Juli 2023: Gartenfest / Südwestabend *

Kaltes Buffet, Grills, etc...

Donnerstag, 3. August und Freitag, 4. August 2023: Weißer Abend *

Ganz in Weiß im Jardin des Violettes!

Fisch und Fleischstücke rund um das Kohlenbecken

Donnerstag, 7. September 2023: Orientalischer Abend

Spezialitäten aus 1001 Nacht, Couscous, Tajine, etc.

Donnerstag, 5. Oktober 2023: Italienischer Abend

Italien in der Musik und auf dem Teller

Donnerstag, 2. November 2023: Hexenball

Gericht und Buffet rund um Pilze

Donnerstag, 7. Dezember 2023: Weihnachtsstimmung

Gourmet-Buffet, Wild im Rampenlicht, Weihnachtsscheite...

* je nach Wetter

Menu du Samedi soir



Menu 4 plats au choix à 75,00 € : entrée - poisson - viande - dessert

Entrées

1,3,5,7,8,11,12 **Foie gras de canard, gelée Caraïbes,**
Bouquet de roquette et copeaux de Parmesan

1,4,5,7,8,11 **Gravlax de Saumon à l'aneth,**
Crème de raifort d'Alsace, pickles de légumes

Poisson et Végétarien

1,7,8,11,12 **Risotto safrané aux légumes verts**
Copeaux de grana Padano

1,2,3,5,7 **Noix de Saint-Jacques snackées,**
Houmous de pois chiche au sésame, brocolis et chlorophylle de coriandre

Viandes

5,8,12 **Picanha de veau cuit en basse température**
Grenailles parfumée aux aromates, haricots frais

5,10 **La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**



Fromages

7,8 **Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**
Fromagerie Bouton d'or, Mulhouse

Desserts

1,3,7,8 **Tartelette Citron-meringuée**
Biscuit sablé, sorbet framboise

1,3,7,8,12 **La forêt Noire aux griottines,**
Sorbet griotte



Entrée : 23,50 € / Plat : 35,00 € / Assiette de Fromage ou Dessert: 11,00 €

Nos viandes sont issues de l'union européenne.
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts

Prix net service compris