Les Violettes****
HÔTEL ET SPA

Das Restaurant "Le Jardin des Violettes" bietet eine schmackhafte Küche, die elsässische Tradition und Moderne miteinander verbindet.

Der Küchenchef und seine Brigade stellen ihr Können und ihre Kreativität in den Dienst von Gourmetgerichten. Weltküche und Gerichte aus der Region werden Ihren Gaumen verführen.

A gueter !

Michaël Possner
Chef de cuisine

Wein und Getränke kombinieren

Wird während des Essens besprochen: 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 Hugo

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

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

Rotweine

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

Chinon - Domaine de la Perruche - Loire

Coteaux Bourguignon - Charles et fille

Wasser, Säfte und Heißgetränke

Stilles & sprudelndes Wasser

Fruchtsäfte & Limonaden

Heiße Schokolade

Tee & Kräutertee

Kaffee / Espresso / entkoffeiniert

Speisekarte des Restaurants

(Ausser Samstagabend)

3-Gänge-Menü zur Auswahl für 49,00 €: Vorspeise - Hauptgericht - Käse oder Dessert

4-Gänge-Menu zur Auswahl für 65,00 €: Vorspeise - Fisch - Fleisch - Käse oder Dessert

oder

A LA CARTE : Vorspeise: 17,00 € / Hauptgericht: 25,00 € / Käse- oder Dessertteller: 11,00 €.

Vorspeisen

1,7,8,10,11 **Frische Ziegenkäsewürfel, Parmesanbrösel**
Serrano-Schinken und Rucolasalat

1,3,5,7,8,11,12 **Nougat von Entenstopfleber,** Aufschlag von 6,50€
Aprikosenmarmelade und hausgemachtes Brioche

1,4,5,7,8,9,10,11 **Gourmet-Salat mit Lachsscheiben,**
Mozzarellakugeln und knackigem Gemüse

Elsässische Vorspeisen

7,12,14 **Traditionelle Schnecken mit hausgemachter Butter** X6 in Menü
X12 à la carte/ extra cost

3,5,7,8,11 **Cervelat und Emmentaler-Käsesalat**
Frischer Rucola und altmodisches Dressing

Fischgerichte

2,5,7,8,12 **Marinierte Garnelenschwänze,**
Arborio-Risotto mit Bohnen und Zucchini, frisches Kräuterpesto

4,5,7,11 **Gebratene Skrei-Kabeljaufilets,**
Rote Linsen-Hummus, Karotten und Kreuzkümmel

1,3,4,7,12 **Gegrillter Zander auf der Plancha,**
Sauerkraut-Frühlingsrolle, Weißweinsauce

Fleischgerichte

1,6,7,8,9,10,12 **Geschmortes Lammfleisch aus der Schulter,**
Kartoffelpüree und kräftige Jus

5,7,9,12 **Französisches Rinderfilet,** Aufschlag von 12€
Polenta mit eingelegten Tomaten und Tomatenstücken

1,3,5,7,9,10,12 **Burger im Rossini-Stil,**
Serviert mit frischen Pommes und gewürzter Mayonnaise

10,12 **Die traditionelle elsässische Sauerkraut der Violettes**

Vegetarisches Gerichte

5,7,8,12 **Arborio-Risotto mit Bohnen und Zucchini,**
Frisches Kräuterpesto

5,7,11,12 **Roter Linsen-Hummus, Kreuzkümmel und Karotte**
Sauerkraut-Frühlingsrolle

Käse

7,8 **Teller mit lokalen und internationalen Käsesorten**

Käsegeschäft Bouton d'or, Mulhouse

Desserts

1,3,7,8,12 **Rum und Zitrusfrucht Baba**

1,3,7,8 **Exotischer Coco,**

Kokosnussmousse, exotisches Fruchtherz, Butterkeks

1,3,7,8 **Choco-Praliné**

Schokoladenkeks und Ganache, Pralinécreme

1,3,7,8 **Ingwer-Crème-Brûlée,**

Limettensorbet

Nettopreis inklusive Service

Kindermenü

2-Gänge-Menü zur Auswahl zu 17,00 €: Hauptgericht - Dessert

Hauptgerichte

1,3,5,7,10,11 **Cheesburger, frishe Pommes**

4,5,7,12 **Gegrillter Skrei-Kabeljau,**
Frische Pommes oder Zucchinirisotto

Dessert

1,7 **Eis und Sorbet im Becher**
(2 Kugeln, Geschmack je nach Verfügbarkeit)

Allergene

1 / Getreide: Glutenhaltige Produkte: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weizen oder deren Hybridstämme, glutenhaltige Getreideprodukte

2 / Krustentiere: Produkte aus Krustentieren

3 / Eier: Produkte aus Eiern

4 / Fisch: Fischprodukte

5 / Erdnüsse: Aus Erdnüssen hergestellt

6 / Soja: Sojaprodukte

7 / Milch: Produkte auf Milchbasis, einschließlich Laktose

8 / Schalenfrüchte: 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 aus Lupine

14/ Muscheln: Muschelerzeugnisse

Freunde der Violettes

Das Team von Les Violettes freut sich, Sie bei seinen Abenden begrüßen zu dürfen.
" Freunde der Violettes " :

Ab 19:00 Uhr in unserer Lounge Bar zu einem Aperitif à discrétion. Nach dieser ersten Erfrischung werden wir Sie in unserem Restaurant empfangen, um das weitere Essen zu genießen:

Kaltes Vorspeisenbuffet
Warmes Buffet oder warmes Gericht, das am Tisch serviert wird
Käse- & Dessertbuffet

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

Die Abende enden gegen Mitternacht im Restaurant, werden aber für diejenigen, die es wünschen, in unserer Lounge Bar fortgesetzt, Getränke à la carte (gegen Aufpreis).

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

Zum Preis von 89,00 € pro Person

Programm 2024

Donnerstag, 7. März 2024: Geschmack von Asien

Warmes und kaltes Buffet, asiatische Spezialitäten

Donnerstag, der 4. April 2024: Aprilscherz!

Muscheln, Meeresfrüchte und Krustentiere

Donnerstag, den 2. Mai 2024: Spargelfest

Unser Spargel in all seinen Formen

Donnerstag, 6. Juni 2024: Lateinischer Abend

Buffet mit spanischen Tapas, Paella, etc.

Donnerstag, 4. Juli 2024: Gartenparty *

Kaltes Buffet, Gegrilltes vom Grill etc.

Donnerstag, 1. und Freitag, 8 August 2024

Freitag 2 und 9 August 2024

Weißer Abend *

Alle in Weiß im Garten der Veilchen!

Donnerstag, den 5. September 2024: Orientalischer Abend

Spezialitäten aus Tausend und einer Nacht, Couscous, Taj

Donnerstag, 3. Oktober 2024: Italienischer Abend

Italien in Musik und auf dem Teller

Donnerstag, 7. November 2024: Hexenball

Gericht und Buffet rund um Pilze

Donnerstag, den 5. Dezember 2024 : Der Geist von Weihnachten

Gastronomisches Buffet, Wild im Mittelpunkt, Weihnachtsbuchen…

*** je nach Wetterlage**