



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

## Weiss und Roséweine

Muscat - Léon Baur - Eguisheim  
Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim  
Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr  
Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse - Languedoc  
Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim  
Clarendelle Rosé - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux  
Pinot noir Rosé - Cave de Turckheim

## 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  
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

## 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

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


## Vorspeisen

- 1,3,6,7,8,9,11 **Die Büffel-Burrata, frischer Rucola,**  
Parmaschinken, Toast auf die Gartenbasilika
- 1,3,7,8,11,12 **Entenleber,** Aufschlag von 6,50€  
Rhabarberkompott und Erdbeergel, hausgemachte Brioche mit Sesam
- 1,3,4,5,6,7 **Gravlax-Lachs mit Dill,**  
Avocadocreme und Rote-Bete-Carpaccio
- 7,12,14 **Traditionelle Schnecken**  X6 in Menü  
X12 à la carte/extra cost 7€
- 1,5,8,9,10,11 **Der vegetarische Salat,**  
Melonenscheiben, samenmischung, essiggurken mit  
altmodischer Vinaigrette

# Fischgerichte

- 1,4,5,7 **Goldbrassenfilet auf der Plancha,**  
Ratatouille aus Sonnengemüse, knusprig mit Kräutern
- 2,5,7,8,12 **Die Black-Tiger-Gambas,**  
Mediterranes Risotto, Parmesanspäne
- 1,3,4,5,6,7,8,9,11,12 **Rotbarbenfilets nur snackt,**  
Asiatische Nudeln mit Gemüse, goldene Sesamsauce

# Fleischgerichte

- 1,3,5,7,8,12 **Palomita vom roten Schwein aus Kastilien,**  
Mit Kartoffeln gefüllte Paprika und spaetzle mit chorizo, vollmundiger Saft
- 1,3,5,7,9,12 **Französisches Bio-Rinderfilet mit Pfifferlingen,** Aufschlag von 12€  
Kartoffelkrokette mit kandierten Tomaten
- 5,6,7,8,9,12 **Gegrillte Entenbrust serviert rosé,**  
Julienne-Gemüse , ratten mit Rosmarin, süß-saure Sauce
- 10,12 **Die traditionelle elsässische Sauerkraut der Violettes** 

# Vegetarisches Gerichte

- 5,7,8,12 **Mediterranes Risotto,**  
Knuspriger und parmesanspäne
- 5 **Deklination von Sonnengemüse,**  
Ratatouille, mit Kartoffeln gefüllte Paprika und knusprige Aromaten

# Käse

7,8

**Teller mit lokalen und internationalen Käsesorten**  
Käsegeschäft Bouton d'or, Mulhouse

# Desserts

1,3,6,7,8

**Pfirsich-apricot-zwischengericht,**  
Vanilleeis

1,3,6,7,8

**Cremige Schokoladencreme mit Passionsfrucht,**  
Bretonisches Kakao-Sablé

1,3,6,7,8

**Himbeer-Tartelette,**  
Schlagsahne mit Basilikum

1,3,6,7,8

**Crème Brulée mit Tonkabohne,**  
Himbeersorbet

Nettopreis inklusive Service

# Kindermenü

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

## Hauptgerichte

1,3,5,7,10,11 **Cheesburger,**  
Frishe Pommes frites

1,3,6,7,8,9,11,12 **Die Rotbarbenfilets,**  
Frische Pommes **oder** Risotto

## Dessert

1,7 **Eis und Sorbet im Becher,**  
(2 Kugeln, Duft nach Wahl 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 : Geschmack von Asien**

Warmes und kaltes Buffet, asiatische Spezialitäten

---

**Donnerstag, der 4. April : Aprilscherz!**

Muscheln, Meeresfrüchte und Krustentiere

---

**Donnerstag, den 2. Mai : Spargelfest**

Unser Spargel in all seinen Formen

---

**Donnerstag, 6. Juni : Lateinischer Abend**

Buffet mit spanischen Tapas, Paella, etc.

---



**Donnerstag, 4. Juli : Gartenparty \***

Kaltes Buffet, Gegrilltes vom Grill etc.



---



**Donnerstag, 1. und 8. August**

**Freitag, 2. und 9. August**

**Weißer Abend \***

Alle in Weiß im Garten der Veilchen!

---



**Donnerstag, den 5. September : Orientalischer Abend**

Spezialitäten aus Tausend und einer Nacht, Couscous, Taj

---

**Donnerstag, 3. Oktober : Italienischer Abend**

Italien in Musik und auf dem Teller

---

**Donnerstag, 7. November : Hexenball**

Gericht und Buffet rund um Pilze

---

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

Gastronomisches Buffet, Wild im Mittelpunkt, Weihnachtsbuchen...

\* je nach Wetterlage