



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 **Deklaration 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