

# Abendessen

**4-Gänge-Menü nach Wahl für 75,00 €:**

**Vorspeise - Fisch - Fleisch - Käse oder Dessert**

*Letzte Bestellannahme: 20:45 Uhr*

## Vorspeisen

1,3,5,7,11,12

**Entenleberpastete mit Pflaumen,  
konfierte rote Zwiebeln**

Serviert mit hausgemachter Sesam-Brioche

**Oder**

7,12,14

**Exotischer Salat mit hausgeräuchertem Lachs,**

Julienne von Mango und Ananas, Zitrus-Vinaigrette

## Fische oder Vegetarische Gerichte

5,7,12

**Kürbis-Risotto,**

Geröstete Haselnüsse, Parmesan-Emulsion

**Oder**

4,5,7,12

**Gebratener Kabeljau-Rücken,**

Mit schwarzem Knoblauch-Kartoffelpüree, Safranfaden-Sauce

Unser Fleisch stammt aus der Europäischen Union.

Alle unsere Gerichte werden hausgemacht aus Rohprodukten zubereitet /  
Preise netto, Service inbegriffen.

## Fleischgerichte

1,3,5,7,8,12

**Scheibe eines ganzen französischen Bio-Rinderfilets**

Dauphinois-Gratin, Sauce mit grünem Pfeffer aus Kerala

**Oder**

10,12

**Die traditionelle Elsässer Sauerkraut der Violettes**



## Käse oder Desserts

7,8

**Käseauswahl aus der Region und anderswo**

**Oder**

1,3,7,8

**Key Lime Cheesecake,**

Mit Mandelbiskuit und Grapefruit-Sorbet

**Oder**

1,3,6,7,8,12

**Schwarzwälder Kirschtorte mit Sauerkirschen,**

Mit Kirsch-Eis aus dem Elsass

Vorspeise: 23,50 € / Hauptgericht: 35,00 € / Käseplatte oder Dessert:  
11,00 €

# Wein- und Getränkeauswahl

## Aperitifs

**Crémant von Alsace Brut** (Cave du Vieil Armand)

**Crémant mit Veilchenlikör**

**Muscat von Alsace** (Léon Baur)

**Ricard / Pastis**

**Martini Rot oder Weiß**

**Porto Rot oder Weiß**

**Campari**

**Bier** (Picon / Amer / Cynar)

**Alkoholfreier Cocktail**

**Mojito**

**Apérol Spritz**

**Planteur**

## Weißer und Roséweine

**Muscat** - Léon Baur - Eguisheim

**Riesling** - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim

**Pinot Gris Tradition** - Materne Haegelin - Orschwihr

**Gewurztraminer** - Cave Vieil Armand - Wuenheim

**Camas Chardonnay** - Anne de Joyeuse - Languedoc

**Clarendelle Rosé** - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux

**Pinot Noir Rosé** - Cave de Turckheim

## Rotweine

**Pinot Noir von Alsace** - Terres Chaudes **Bio**-E.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 & Sprudelwasser**

**Fruchtsäfte & Softdrinks**

**Kaffee / Espresso / Entkoffeinierter Kaffee**

**Heiße Schokolade**

**Tee / Kräutertees**



Les Violettes\*\*\*\*  
HÔTEL ET SPA

# Menü

# Samstagabend