



Les Violettes**** HÔTEL ET SPA

Das Restaurant „Le Jardin des Violettes“ bietet köstliche Küche, die elsässische Tradition und
Moderne vereint.

Der Küchenchef und sein Team setzen ihr Können und ihre Kreativität ein, um köstliche
Gerichte zu kreieren: eine einfache, schmackhafte und saisonale Küche, die mit guter Laune
und Entspannung serviert wird. Weltküche und regionale Spezialitäten werden Ihren
Gaumen begeistern.



Michael Possner
Küchenchef

Wein- und Getränkeauswahl

Nach Belieben während des Essens: 36,00 € pro Person

Aperitifs

Crémant von Alsace Brut (Cave du Vieil Armand, Wuenheim)

Crémant von Alsace mit Veilchenlikör

Muscat von Alsace (Léon Baur)

Ricard / Pastis

Martini (Weiß / Rot / Campari)

Porto

Planteur

Bier (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Alkoholfreier Cocktail

Apérol Spritz

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 - 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 & Sprudelwasser

Fruchtsäfte & Softdrinks

Heiße Schokolade

Tee / Kräutertees / Kaffee / Espresso / Entkoffeinierter Kaffee

Speisekarte des Restaurants

(außer Samstagabend)

3-Gänge-Menü nach Wahl für 54,00 €: Vorspeise – Hauptgericht – Käse oder Dessert

4-Gänge-Menü nach Wahl für 75,00 €: Vorspeise – Fisch – Fleisch – Käse oder Dessert

A la carte : Vorspeise 19 € / Hauptgericht 30 € / Käse oder Dessert 12 €

Letzte Bestellannahme : 13:45 Uhr und 20:45 Uhr

Vorspeisen

5,7,8,10,11 **Pot-au-feu, zubereitet wie ein Tartar,**
Mit Meerrettich-Condiment

1,3,5,7,11,12 **Entenleberpastete mit Pflaumen, konfierte rote Zwiebeln**
Serviert mit hausgemachter Sesam-Brioche

**Zusätzlich
6,50€**

1,3,4,5,6,7,9,10,11 **Exotischer Salat mit hausgeräuchertem Lachs,**
Julienne von Mango und Ananas, Zitrus-Vinaigrette

7,12,14 **Traditionelle Schnecken** 

**6 Stück im Menü
12 Stück à la carte (+7 € Aufpreis)**

1,3,7,8,9,11 **Samtige Suppe aus Wintergemüse,**
Mit Blätterteig und Saaten

Fischgerichte

Gebratener Kabeljau-Rücken,

4,5,7,12 Mit schwarzem Knoblauch-Kartoffelpüree, Safranfaden-Sauce

Gegrilltes Wolfsbarschfilet,

4,5,7,12 Mit Kürbis-Risotto, gerösteten Haselnüssen und Parmesan-Emulsion

Leicht angebratene Jakobsmuscheln,

1,2,5,6,7,9,12

Mit Pastinaken-Creme und Tannenhonig, Butternut-Kroketten

Fleischgerichte

Kalbs-Picanha, langsam gegart

1,3,5,7,8,9,12

Mit Pilzen und Wintergemüse im Wok, braune Sauce

Frankreich

Bio-Rinderfilet aus Frankreich, gegrillt

1,3,5,7,8,12

Mit Süßkartoffel- und Paprikapuffern, grüne Pfeffersauce aus Kerala

Zusätzlich 12€

Frankreich

Hirschragout mit Preiselbeeren,

1,5,9,12

Mit Rotkohl und Kräuterspätzle

Spanien

Die traditionelle Elsässer Sauerkraut der Violettes

10,12



Frankreich

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Risotto,

5,7,12

Geröstete Haselnüsse, Parmesan-Emulsion

Schwarzer Knoblauch-Kartoffelpüree,

1,5,7,9,12

Mit Wok-Gemüse und Pilzen aus dem Winter

Käse

Käseauswahl aus der Region und anderswo

7,8

Von der Käsemanufaktur Bouton d'Or, Mulhouse

Desserts

Gefüllter Windbeutel,

1,3,7,8

Mit Chiboust-Creme aus Veilchen und Cassis-Sorbet

1,3,7,8,12

Schwarzwälder Kirschtorte mit Sauerkirschen,

Mit Kirsch-Eis aus dem Elsass

1,3,6,7,8,12

Key Lime Cheesecake,

Mit Mandelbiskuit und Grapefruit-Sorbet

Kokosmousse,

1,3,6,7,8

Passionsfrucht-Kern auf einer Haselnuss-Dacquoise,

Mango- und Jasmin-Sorbet

Prix nets service compris

Kinder-Menü

2-Gänge-Menü nach Wahl für 17,00 €: Hauptgericht – Dessert

Hauptgerichte

Panini der Violettes mit Schinken und Käse,

1,5,7,11 Serviert mit frischen Pommes Frites

Hähnchenfilet in Pilzsauce,

1,5,7,9,12 Mit frischen Pommes Frites, **oder** Risotto **oder** Spätzle

Dessert

Eisbecher und Sorbet,

(2 Kugeln, Geschmacksrichtung nach Wahl,
je nach Verfügbarkeit)

1,7

Allergene

1 / Getreide: Produkte mit Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weichweizen oder deren Hybridstämme, Produkte aus glutenhaltigem Getreide

2 / Krustentiere: Produkte aus Krustentieren

3 / Eier: Produkte aus Eiern

4 / Fisch: Produkte aus Fisch

5 / Erdnüsse: Produkte aus Erdnüssen

6 / Soja: Produkte aus Soja

7 / Milch: Produkte aus Milch, einschließlich Laktose

8 / Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Queensland-Nüsse und Produkte aus diesen Früchten

9 / Sellerie: Produkte aus Sellerie

10 / Senf: Produkte aus Senf

11 / Sesamsamen: Produkte aus Sesamsamen

12 / Sulfite: Produkte aus Sulfiten

13 / Lupinen: Produkte aus Lupinen

14 / Weichtiere: Produkte aus Weichtieren

Amis des Violettes

Das Team von Les Violettes freut sich, Sie zu seinen „Freunden der Veilchen“-Abenden begrüßen zu dürfen:

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

Buffet mit kalten Vorspeisen

Warmes Buffet oder warmes Gericht am Tisch serviert

Käse- und Dessertbuffet

Getränke sind vom Vorspeise- bis zum Dessertgang enthalten:

Weine, Wasser und Kaffee oder Tee.

Die Abende enden gegen Mitternacht im Restaurant, setzen sich jedoch für diejenigen fort, die es wünschen, in unserer Lounge Bar fort (Getränke à la carte, gegen Aufpreis).

Große Tische sind für alle unsere Gäste gedeckt.

Alle unsere Abende sind mit musikalischer Unterhaltung begleitet.

Zum Preis von 89,00 € pro Person

Zum Preis von 99,00 € pro Person für den Abend am Donnerstag, den 4. Dezember 2025.

Programm 2025

Donnerstag, 6. Februar: Auf nach Italien

Italien in Musik und auf dem Teller

Donnerstag, 6. März: Aromen Asiens

Spezialitäten und typische Gerichte aus China, Japan, Thailand oder Indien...

Donnerstag, 3. April: Aprilfisch!

Muscheln, Fische, Meeresfrüchte und Krustentiere...

Donnerstag, 1. Mai: Spargelfest

Unser Spargel in allen Formen...

Donnerstag, 5. Juni: Latino Abend

Lateinamerikanische Spezialitäten, Tapas, Paella...

Donnerstag, 3. Juli: Orientalischer Abend

Spezialitäten aus Tausendundeiner Nacht: Couscous, Tajine usw.



Donnerstag, 7. & Freitag, 8. August :*



Weißer Nächte

Donnerstag, 4. September: Südwesten

Spezialitäten aus Gascogne und Umgebung: Foie Gras, Entenbrust, Baskischer Kuchen

Donnerstag, 2. Oktober: Ein Spaziergang im Wald...

Spezialitäten mit Pilzen

Donnerstag, 6. November: Hexenball

Gourmet-Kaltbuffet, aber furchterregend, Wildgericht...

Donnerstag, 4. Dezember: Die Magie von Weihnachten

Festliches Buffet mit Austern, Foie Gras und Räucherlachs

**Je nach Wetterlage*

