

MENÜ

Lounge bar

FRÜHLING



Les Violettes****
HÔTEL & SPA

Lounge bar Violettes

EINE SCHICKE UND GEMÜTLICHE ATMOSPHÄRE

Ob Sie eine erfrischende Pause nach einem anstrengenden Tag suchen oder einfach nur einen gemütlichen Abend genießen möchten, unsere Lounge Bar ist der perfekte Ort dafür. Die bequemen Sessel und die gedämpfte Beleuchtung schaffen eine intime Atmosphäre, die sich perfekt für Abende mit Freunden, Familientreffen oder entspannende Momente allein eignet.

Unser süßes und anschließend salziges Buffet steht Ihnen zur Verfügung kostenlos am Eingang unserer Loungebar Montag bis Samstag ab 14.00 Uhr und Sonntag ab 11.00 Uhr.

Inhaltsverzeichnis

APERITIFS	6	BRÄNDE, LIKÖRE UND DIGESTIFS	28
CRÉMANT UND CHAMPAGNE IM GLAS		WHISKY, WHISKEY UND BOURBON	29
BIER UND APFELWEIN	7		
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		RHUM	30
		ARMAGNAC	
SIGNATURE COCKTAILS	10	CALVADOS	
KLASSISCHE COCKTAILS	11	COGNAC	31
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	14	GIN	
		TEQUILA	32
WEINE	18	WODKA	
FLASCHE CRÉMANT D'ALSACE	22	SNACKING	34
(ELSÄSSER SEKT) UND CHAMPAGNE	23	BRASSERIE	36
HEISSE GETRÄNKE	25		

Die großen

— KLASSIKER —



APERITIFS

	4cl	6cl	12cl
Kir Weißwein			8.00€
Veilchen, Brombeere, Himbeere, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Holunder, Italicus			
Crémant mit Veilchenlikör			8.00€
Kir Crémant			8.00€
Veilchen, Brombeere, Himbeere, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Holunder, Italicus			
Kir royal			17.00€
Champagne Bruno Paillard, Veilchen, Brombeere, Himbeere, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Holunder, Italicus			
Ricard / Pastis	6.00€		
Weißer oder roter Martini /			
Weißer oder roter Portwein / Campari		6.00€	
Suze	6.00€		

CRÉMANT UND CHAMPAGNE IM GLAS

	18cl
Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.00€
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Champagne Extra Brut - Bruno Paillard 1ère Cuvée	15.00€
Champagne Rosé Taittinger	17.00€

BIER UND APFELWEIN

	25cl	50cl
Fassbier „Elsass Einhorn“	4.50€	9.00€
Bier der Saison	5.00€	10.00€
Amer / Picon / Cynar	5.00€	10.00€
Monaco / Panasché	5.00€	10.00€
Bier mit Sirup	5.00€	10.00€
Alkoholfreies Bier (33cl)	4.50€	
Apfelwein „Magners“ (33cl)	6.00€	

BIER UND APFELWEIN

Wasser Lisbeth <small>Blau, Grün, Rot</small>	50cl 4.50€	100cl 9.00€
San Pellegrino		50cl 6.00€
Perrier		33cl 4.50€
Fruchtsäfte <small>Aprikose, Ananas, Banane, Litschi, Orange, Apfel, Tomate</small>		25cl 4.50€
Eistee (Pfirsich) / Schweppes Tonic / Zitrusfrüchte / Orangina / Red Bull		25cl 4.50€
Coca Cola / Coca Cola Zero / Limonade „Liness“ / Wassersirup / Diabolo		33cl 4.50€
Symples (entgiftend, energetisierend, entspannend)		33cl 6.00€
Ginger Beer		20cl 4.50€ 7

Cocktails

Zögern Sie nicht, nach weiteren Klassikern zu fragen



SIGNATUR-COCKTAILS

15.00€

Douceur des Moines Grüne Chartreuse, Rohrzucker, Crémant, Minzblätter

21cl

Ultra Violette Gin „SOIF AndroGin“, Tonic „Archibald“, Veilchenlikör, Zitrone

30cl

Violette Mule Wodka „Grey Goose“, Limette, Veilchenlikör, Ginger Beer

28cl

KLASSISCHE COCKTAILS

13.00€

Americano	Campari, roter Martini, Sodawasser	28cl
Bloody Mary	Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft , Tabasco, Worcestershiresauce, Sellerie-Salz	31cl
Blue lagoon	Wodka, Blauer Curaçao, Zitronenjus	8cl
Caïpirinha	Cachaça, Rohrzuckersirup, Limette	8cl
Cosmopolitan	Wodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft	11cl
Electric Shock	Wodka, Minze Pastille, Blauer Curaçao, Heidelbeeren	8cl
Espresso martini	Wodka, Kaffeelikör, Rohrzuckersirup, Espresso	14cl
Hugo	Crémant, Holunderblütenlikör, Sodawasser, Limette, Minzblätter	36cl
Mai Tai	Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Limettensaft, Orgeat-Sirup	10cl
Manhattan	Blended Whisky, Martini Rot, Angostura	7cl

Margarita	Tequila, Cointreau, Limettensaft	9cl
Traditioneller oder fruchtiger Mojito	Weißer Rum, Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Sodawasser	21cl
Mojito royal	Amber-Rum, Minzblätter, Champagne, Limette, Rohrzucker	21cl
Les Mules	Wodka/Gin/Tequila/... Zitrone vert, Ingwerbier	24cl
Nuage fruité	Chambord, frisches Obst, Champagne	14cl
Pina Colada	Weißer Rum, Kokosmilch, Ananas, Rohrzucker	20cl
Planteur	Weißer Rum, Rohrzuckersirup, tropischer Saft	26cl
Sex on the beach	Wodka, Pfirsichcreme, Cranberrysaft, Orangensaft, Ananassaft	30cl
Les Spritz	Aperol/Zitrone/Martini/Campari/...Crémant, Sodawasser	36cl
Tequila Sunrise	Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	28cl

Mocktails

— COCKTAILS —
ALKOHOLFREI

Zögern Sie nicht, nach weiteren Klassikern zu fragen

SIGNATURE

11.00€

La Brume Violette Litschisaft, Limonade, Veilchensirup, Zitronensaft

29cl

Le Thierenbach Apfelsaft, Sodawasser, Veilchensirup, Limettensaft

24cl

Le Violettes Tonic Cranberrysaft Veilchensirup, Tonic, Zitronensaft

31cl

KLASSISCH

Baby Breeze Ananassaft, Grenadinesirup, Limonade	22cl
Blue Moon Cranberrysaft, Ananassaft, Limonade, Blue Curaçao Sirup	40cl
Coconut Dream Kokosmilch, Ananassaft, Zitronensaft	25cl
Exotic Twist Kokosmilch, tropischer Fruchtsaft, Ingwersirup	30cl
Fraîcheur Végétale Apfelsaft, Ananassaft, Limettensaft, Minzsirup	40cl
Litchi Delight Litschisaft, Limettensaft, Sodawasser, Pfirsichsirup	29cl
Tropical Exotischer Saft, Grenadine	22cl
Virgin Mojito Traditionell oder mit Früchten Rohrzucker, Wasser mit Kohlensäure	25cl
Virgin on the Beach Pfirsichsirup, Cranberrysaft, Orangensaft, Ananassaft	40cl

Weine am

— GLAS —

Alle unsere Weine enthalten Sulfite (12)
Um alle unsere Weine zu entdecken, fragen Sie nach unserer Weinkarte (+ 12.000 Referenzen)



WEISS- UND ROSÉWEIN

12,5cl

ALSACE

Gewurtzraminer - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives - François Braun - Orschwihr	14.00€
Muscat - Léon Baur - Eguisheim	7.50€
Pinot Blanc - Paul Blanck - Kientzheim	7.50€
Pinot Gris - Materne Haegelin - Orschwihr	7.50€
Riesling - JL Freudenreich - Eguisheim	7.50€
Riesling Vendanges Tardives - Léon Baur - Eguisheim	14.00€
Pinot Noir Rosé - Cave de Turkheim	7.50€

BOURGOGNE

Chablis Bio - Pommier Isabelle et Denis	12.00€
Coteaux Bourgignon - Charles et Filles	7.50€

CÔTES DE PROVENCE

Miraval rosé	8.00€
--------------	-------

LANGUEDOC

Chardonnay - Magellan - Famille Bruno Lafon	7.50€
---	-------

ROTWEIN

12,5cl

ALSACE

Pinot Noir - Terre Chaude Bio - E. Schueller - Husseren les Chateaux 7.50€

LANGUEDOC

Syrah - Les Temps Changent - Bruno Lafond 7.50€

BORDEAUX

L'Arlequin - Château la Comédie 7.50€

Château Regula - Le Luc 7.50€

LOIRE

Chinon - Domaine de la Perruche 7.50€

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Famille Perrin 7.50€

BOURGOGNE

Coteaux Bourignon - Charles et Filles 7.50€

Flaschen

CRÉMANT D'ALSACE
(ELSÄSSER SEKT)
& CHAMPAGNE



FLASCHE CRÉMANT D'ALSACE (ELSÄSSER SEKT) 37,5cl 75cl

Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim		38.00€
Crémant Brut - J-L Freudenreich - Eguisheim		38.00€
Crémant Brut - François Braun - Orschwihr	22.00€	40.00€
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim		42.00€
Crémant - Grand Millésime - Muré Bio - Rouffach		69.00€
Crémant Brut - Paul Buecher - Wettolsheim - Magnum 1,5L		90.00€

CHAMPAGNE

75cl

1.5L

3L

Bruno Paillard "1ère Cuvée"- Extra Brut	85.00€		
Ruinart - Brut	85.00€	210.00€	
Ruinart - Rosé	150.00€	320.00€	
Ruinart - Blanc de blanc	165.00€	350.00€	
Taittinger - Brut	80.00€		
Taittinger - Rosé	85.00€		
Taittinger "2013" - Brut	170.00€		
Taittinger "Comtes de Champagne" - Blanc de Blanc	250.00€		
Taittinger - Brut - Jéroboam			500.00€
Taittinger - Brut - Nabuchodonosor (15L)		2250.00€	
Laurent Perrier - Brut	80.00€		
Laurent Perrier - Rosé	85.00€		
Pierre Péters - Brut	119.00€		
Clan Destin "Boréal" - Brut	130.00€		
Clan Destin "Les Revers" - Brut	150.00€		
Mumm "Mumm de Cramant" - Brut	180.00€		
Roederer - Cristal	380.00€		
Krug "Grande Cuvée" 169e Edition (coffret)	560.00€		

Getränke

HEISSE

Alle unsere Kaffees sind von der Marke „Alfredo“.
Alle unsere Tees stammen aus der „Torréfaction Lagarde“ in Guebwiller (8).

UNSERE KAFFEES UND DECAFÉS

Ristretto	3.10€
Espresso	3.10€
Doppelte Espresso	5.50€
Verlängerter Kaffee	3.30€
Cappucino	5.50€
Moccacino	5.50€
Latte Macchiato	5.50€
Elsass Coffee <small>Elsässer Schnaps nach Wahl Wilde Himbeere, altes Kirschwasser, Mirabelle, Birne, Marc de Gewurtzramminer, alte Pflaume</small>	13.00€
Irish Coffee	13.00€

*Alle unsere koffeinhaltigen Getränke gibt es für einen Aufpreis von 20 Cent auch als koffeinfreie Getränke.

UNSERE SCHOKOLADE UND UNSERE GROGS

Heiße Schokolade	4.50€
Wiener Schokolade	5.50€
Grog <small>Brauner Rum, Honig, Zitrone, Gewürznelke, Zimt, Ingwersirup</small>	9.00€

DIE ERGÄNZUNGEN

Zuschlag Milch / Sahne	1.00€
Zuschlag Schlagsahne	1.50€

UNSERE TEES UND KRÄUTERTEES

Schwarzer Tee

3.50€

Assam Panitola (Indien)

Wilde Brombeere (aromatisiert)

Grüner Tee

3.50€

Gunpowder (China)

Yuzu (aromatisiert)

Kräutertee und Rooibos

3.50€

Mélange bucolique (Eisenkraut, Lindenblüte, süße Minze, Orangenblüte, Zitronengras)

Rooibos natur

Unsere aktuellen Produkte

3.50€

Iyresse d'un soir (Grüner Tee, natürliche Aromen von süßer und pfeffriger Minze sowie Zitrusfrüchten, Ingwerstücke, Ginseng, Aloe Vera)

Escale à Bogota (aromatisierter Mate, Basilikumblätter, Kirscharoma mit Tonkabohne und Zitrone, Ringelblumenblütenblätter)

Spirituosen

— ALKOHOL STARK —

Alle unsere Spirituosen sind als Fizz, Tonic oder mit Hilfsmitteln gegen einen Aufpreis von 4,00€ erhältlich.

BRÄNDE, LIKÖRE UND DIGESTIFS

4cl

Amaretto Disaronno	9.00€
Baileys	9.00€
Chambord	9.00€
Chartreuse (Grün, Gelb)	9.00€
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	19.00€
Chartreuse "Elixir végétal" (10 cl)	25.00€
Chartreuse VEP (Grün, Gelb)	29.00€
Cointreau	9.00€
Schnaps "Grande Réserve" Miclo	9.00€
<i>Wilde Himbeere, altes Kirschwasser, Mirabelle, Birne, Marc de Gewurtzramminer, alte Pflaume</i>	
Get 27/Get 31	9.00€
Grand Marnier	9.00€
Italicus	9.00€
Jägermeister	9.00€
Limoncello	9.00€
Kaffeelikör	9.00€
Pflanzenlikör	9.00€
Holunderblütenlikör	9.00€
Menthe Pastille	9.00€

WHISKY, WHISKEY UND BOURBON

4cl

J&B Schottland	9.00€
Aberlour Single Malt Schottland - 10 Jahre	12.00€
Amorik Single Malt Frankreich	12.00€
Talisker Port Ruighe Single Malt Schottland	12.00€
Cardhu - Amber Rock Single Malt Schottland	13.00€
Cragganmore Schottland - 12 Jahre	13.00€
Benriach Smocky Twelve Schottland - 12 Jahre	14.00€
Nikka Japan	14.00€
Oban Schottland - 12 Jahre	15.00€
Jameson Irland	9.00€
Jack Daniel's Tennessee	9.00€
Jack Daniel's Bonded Tennessee	12.00€
Jack Daniel's Triple Mash Tennessee	12.00€
Four Roses Kentucky	9.00€
Woodford Reserve Kentucky	12.00€
Woodford Double Oaked Kentucky	13.00€

RHUM

4cl

3 Rivières Blanc/Brun <i>Martinique</i>	9.00€
Ron Santiago de Cuba <i>Cuba</i>	12.00€
Diplomatico <i>Venezuela</i>	13.00€
Don Papa 7 ans <i>Philippinen</i>	14.00€
Zacapa 23 <i>Guatemala</i>	16.00€

ARMAGNAC

4cl

Samalens VSOP	12.00€
Prince d'Arignac XO - Haut Armagnac	12.00€

CALVADOS

4cl

Pacory - Production Fermière <i>Außerhalb des Alters</i>	12.00€
Château Du Breuil	15.00€
Pacory - Domfrontais <i>20 Jahre</i>	16.00€

COGNAC

4cl

Hennessy

12.00€

Hennessy XO

29.00€

GIN

4cl

Gibson's *England*

9.00€

Bombay Sapphire 1er Cru *England*

11.00€

Mare *Spanien*

12.00€

Gin Soif *Frankreich*

14.00€

TEQUILA

4cl

San José Mexiko

9.00€

Olmecca Mexiko

12.00€

Herradura Silver Mexiko

12.00€

Herradura Reposa Mexiko

13.00€

VODKA

4cl

Eristoff Georgien

9.00€

Belvédère Polen

10.00€

Grey Goose Frankreich

11.00€

Begleiten Sie alle unsere Spirituosen mit einem Hilfsstoff (Softdrink, Soda, Energydrink).
oder in der Version Fizz oder Tonic für einen Aufpreis von 4,00€.

Snacking

Zu jeder Tageszeit

SNACKING

1, 7, 8, 11 Wurstteller von hier und anderswo	17.00€
1, 7, 8, 11 Teller mit gereiften Käsesorten - Bouton d'Or in Mulhouse	12.00€
1, 7, 8, 11 Gemischter Teller mit Käse und Wurstwaren	20.00€
5 Korb mit frischen Pommes frites	5.00€
10 Portion grüner Salat	5.00€

Brasserie

Jeden Nachmittag von 14:00 bis 19:00 Uhr

GESALZEN

1, 5, 7, 8	Die Würfel aus Ziegenkäse und Serranoschinken Mesclun-Salat und Streusel	19.00€
1, 3, 5, 7, 10, 11,	Der Rock' Blochon Burger aus gereiftem Rindfleisch*, Reblochon, Speck, eingelegten Zwiebeln. Pfeffersauce, dazu frische Pommes frites und grüner Salat.	25.00€
1, 5, 7, 11	Das Schinken-Käse-Panini mit hausgemachtem Pesto Frische Pommes frites und grüner Salat	20.00€
4, 5, 6	Frischer Salat mit mariniertem Lachs	19.00€
10, 12	Das traditionelle elsässische Sauerkraut	30.00€

*Origin auf Anfrage erhältlich.

SÜSS

1, 3, 5, 6, 7, 8	Geeiste Profiteroles mit piemontesischen Haselnüssen Schokoladensoße	12.00€
1, 3, 6, 7, 8	Baba au rhum im Geiste eines Mojitos Schlagsahne mit Minze, Limettensorbet	12.00€
1, 3, 5, 7, 8	Crumble mit roten Früchten lauwarm serviert Bourbon-Vanille-Eis	12.00€
1, 3, 6, 7, 8	Île flottante Schokolade Karamell mit gesalzener Butter, Mandeltuiles	12.00€

ALLERGENE

1/ Getreide: Glutenhaltige Produkte: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weizen,...

2/ Schalentiere: Produkte aus Schalentieren

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, etc.

9/ Sellerie: Produkte aus Sellerie

10/ Senf: Produkte auf Senfbasis

11/ Sesam: Produkte aus Sesamsamen

12/ Sulfite: Produkte auf Sulfitbasis

13/ Lupine: Produkte aus Lupine

14/ Muscheln: Muschelerzeugnisse