

Les Violettes **** HOTEL & SPA

Das Restaurant "Le Jardin des Violettes" bietet eine köstliche Küche, die elsässische Tradition und Modernität verbindet.

Der Chefkoch und sein Team setzen ihr Können und ihre Kreativität für schmackhafte Gerichte ein: eine einfache, schmackhafte und saisonale Küche, serviert mit guter Laune und Gelassenheit. Internationale Gerichte und regionale Spezialitäten werden Ihren Gaumen verwöhnen.



Michaël Possner
Chefkoch

Getränke

Unbegrenzt während des Essens: 36,00 € pro Person

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut (Cave du Vieil Armand, Wuenheim)
Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör
Muscat d'Alsace (Léon Baur)
Ricard / Pastis
Martini (Weiß / Rot / Campari)
Porto
Planteur
Bier (Picon / Amer / Cynar)
Mojito
Alkoholfreier Cocktail
Apérol Spritz

Weiß- 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 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 Heiße Getränke

Stilles Wasser & Sprudelwasser
Fruchtsäfte & Limonade
Heiße Schokolade
Tee / Aufgüsse / Kaffee / Espresso / entkoffeiniert

Menüs

(Ausgenommen Samstagabend)

3-Gänge-Menü zur Auswahl für 54,00 €: Vorspeise - Hauptgericht - Käse oder Dessert

4-Gänge-Menü zur Auswahl für 75,00 €: Vorspeise - Fisch - Fleisch - Käse oder Dessert

A la carte : Vorspeisen 19 € / Hauptgerichte : 30 € / Käse oder Desserts : 12 €

Letzte Bestellannahme: 13:45 und 20:45

Vorspeisen

- | | | |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1,3,5,7,11,12 | Entenstopfleber, Soho-Gelee, Ananas-Ingwer-Chutney
Serviert mit hausgemachter Sesam-Brioche | Supp 6,50 € |
| 1,5,7,8 | Würfel aus Ziegenkäse und Serrano-Schinken
Mesclun-Salat und Crumble | |
| 4,5,6,7 | Marinierter Lachs-Carpaccio
Avocado-Dip, Rattes aus Touquet mit Frischkäse | |
| 1,3,5,7,12 | Das perfekte Ei bei 64°C
Asperge- und Morchel-Frikassée mit Espuma | |

Fische

- 1,3,4,5,6,7 **Gebratener Gelbschwanzfisch,**
Knusprige Sauerkraut, asiatische Sauce mit Sesam
- 4,5 **Gegrilltes Doradenfilet,**
Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Brokkoli
- 4,5,7,12 **Omble Chevalier du Breuchin (Breuchin-Forelle)**
Risotto Primavera mit Zucchini, Erbsen, Basilikum und Limettenschale

Fleisch

- 1,6,7,9,10,12 **Zart gezupftes, 12 Stunden confiertes Lamm-Schulter,** **Neuseeland**
Kartoffelpüree, Lauchstücke, junge Sprossen und kräftiger Jus
- 1,3,5,12 **Bio-Französisches Rinderfilet, gegrillt** **supp 12€** **Frankreich**
Spinat-Gnocchis mit Kerala-Pfeffersauce
- 5,7 **Rote Palomita aus Kastilien,** **Spanien**
Piquillo-Paprika mit frischen Erbsen, Grießkuchen mit Chorizo
- 10,12 **Die traditionelle elsässische Sauerkraut der Violettes**  **Frankreich**

Vegetarische

- 5,7,12 **Risotto Primavera,**
Zucchini, Erbsen, Basilikum und Limettenschale
- 1,3,7,9 **Variation von Gemüse, Kartoffelmousseline,**
Spinat-Gnocchis

Käse

- 7,8 **Auswahl an Käsesorten aus der Region und der ganzen Welt,**
Käserei Bouton d'Or, Mulhouse

Desserts

- 1,3,5,6,7,8 **Gefüllte Profiteroles mit Piémont-Haselnüssen-Eis,**
Schokoladensauce
- 1,3,5,7,12 **Rum Baba im Mojito-Stil,**
Minz-Schlagsahne, Limetten-Sorbet
- 1,3,5,7,8 **Warmer Crumble mit roten Früchten,**
Bourbon-Vanilleeis
- 1,3,6,7,8 **Schokoladen-Insel flottante,**
Salzbuttermkaramell, Mandelscheibe

Endpreise, Service inbegriffen

Kindermenü

2-Gänge-Menü für 17,00 €

Hauptgericht

1,5,7,11 **"Panini des Violettes" mit Schinken und Käse**
Serviert mit frischen Pommes

1,5,7,9,12 **Hähnchenfilet mit Pilzsauce,**
dazu Pommes, Risotto oder Spätzle

Dessert

1,7 **Eisschale**
(2 Kugeln, je nach Verfügbarkeit)

1,3,6,7,8 **Schokoladen-Ile-Flottante**
Mit gesalzener Karamellsauce und Mandelkrokant

Allergene

- 1 / **Getreide:** Produkte, die Gluten enthalten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weichweizen oder deren Hybridsorten, Produkte auf Basis von Getreide, die Gluten enthalten
- 2 / **Krustentiere:** Produkte auf Basis von Krustentieren
- 3 / **Eier:** Produkte auf Basis von Eiern
- 4 / **Fische:** Produkte auf Basis von Fischen
- 5 / **Arachides:** Produits à base d'arachides
- 6 / **Erdnüsse:** Produkte auf Basis von Erdnüssen
- 7 / **Milch:** Produkte auf Basis von Milch, einschließlich Laktose
- 8 / **Schalenfrüchte:** Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pekannüsse, Brasilianische Nüsse, Macadamianüsse, Queensland-Nüsse und Produkte auf Basis dieser Früchte
- 9 / **Sellerie:** Produkte auf Basis von Sellerie
- 10 / **Senf:** Produkte auf Basis von Senf
- 11 / **Sesamsamen:** Produkte auf Basis von Sesamsamen
- 12 / **Sulfite:** Produkte auf Basis von Sulfiten
- 13 / **Lupine:** Produkte auf Basis von Lupinen
- 14 / **Mollusques:** Produkte auf Basis von Mollusken

Amis des Violettes

Das Team der Violettes freut sich, Sie bei seinen Abenden willkommen zu heißen.
« Amis des Violettes » :

Ab 19:00 Uhr in unserer Lounge Bar, wo ein Aperitif nach Belieben serviert wird. Nach diesen ersten Erfrischungen laden wir Sie ein, in unserem Restaurant Platz zu nehmen, um den Rest des Menüs zu genießen:

Kalte Vorspeisen-Bufferet
Warmes Bufferet oder heißes Gericht am Tisch serviert
Käse- und Dessertbufferet

Die Getränke sind von der Vorspeise bis zum Dessert inbegriffen:
Weine, Wasser sowie Kaffee oder Tee.

Die Abende enden gegen Mitternacht im Restaurant, werden jedoch für diejenigen, die möchten, in unserer Lounge Bar fortgesetzt. Getränke à la carte (gegen Aufpreis)

Große Tische sind für all unsere Gäste gedeckt.
Alle unsere Abende werden mit musikalischer Unterhaltung begleitet

Zum Preis von 89,00 € pro Person.
99,00 € pro Person für die Veranstaltung am 4. Dezember 2025

Programm 2025

Donnerstag, 6. Februar : Abfahrt nach Italien

Italienische Musik und Küche

Donnerstag, 6 März : Aromen Asiens

Typische chinesische, japanische, thailändische oder indische Spezialitäten und Gerichte

Donnerstag, 3. April : April-Scherz!

Muscheln, Fische, Meeresfrüchte und Krustentiere

Donnerstag, 1. Mai : Das Spargelfest

Unsere Spargel in allen Variationen

Donnerstag 5. Juni : Latino-Abend

Lateinamerikanische Spezialitäten, Tapas, Paella

Donnerstag 3. Juli : Orient-Abend

Spezialitäten aus Tausendundeiner Nacht, Couscous, Tajine usw.

Donnerstag 7. und 8. August* :

Die Weißen Abende

Alle in Weiß im Garten der Veilchen!



Donnerstag 4. September : Südwesten

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

Donnerstag 2. Oktober : Spaziergang im Wald...

Spezialitäten mit Pilzen

Donnerstag 6. November : Der Hexenball

Köstliches, aber erschreckendes Buffet, Wildgerichte

Donnerstag 4. Dezember : Der Zauber von Weihnachten

Festliches Buffet mit Austern, Foie Gras und geräuchertem Lach

* je nach Wetter

