

Le Jardin des Violettes

Unser Restaurant bietet eine schmackhafte Küche,
die elsässische Tradition und Modernität miteinander verbindet.



Guten Appetit!

Wein und Getränke kombinieren

Diskretion 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 oder Rot)

Porto (Weiß oder Rot)

Campari

Planteur

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Apérol Spritz

Alkoholfreier Cocktail

Weißer und Roséweine

Muscat - Léon Baur - Eguisheim

Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim

Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr

Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim

Magellan Chardonnay - Hérault

Miraval Rosé - Côtes de Provence

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Coteaux Bourguignon - Charles et fille

Pinot Blanc - P. Blanck - Kientzheim

Rotweine

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller - Husseren-les-Châteaux

Côtes du Rhône - Famille Perrin - Orange

Chinon - Domaine de la Perruche - Loire

Coteaux Bourguignon - Charles et fille

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

Syrah - Languedoc - Dom Lafon

Wasser, Säfte und Heiße Getränke

Stilles Wasser & Sprudelwasser

Fruchtsäfte & Limonad

Heiße Schokolade

Tee / Aufgüsse / Kaffee / Espresso / entkoffeiniert

Menükarte

(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

Vorspeise

1,3,5,7,11,12	Entenstopfleber, Soho-Gelee, Ananas-Ingwer-Chutney Serviert mit hausgemachter Sesam-Brioche	Supp de 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, Kartoffelpüree, Lauchstücke, junge Sprossen und kräftiger Jus	Neuseeland
1,3,5,12	Bio-Französisches Rinderfilet, gegrillt Spinat-Gnocchis mit Kerala-Pfeffersauce	Supp de 12€ Frankreich
5,7	Rote Palomita aus Kastilien, Piquillo-Paprika mit frischen Erbsen, Grießkuchen mit Chorizo	Spanien
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, Salzbutterkaramell, Mandelscheibe

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/ **Erdnüsse:** Produkte auf Basis von Erdnüssen
- 6/ **Soja:** Sojaprodukte
- 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

*Unser Fleisch stammt aus der Europäischen Union.
Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und bestehen aus Rohprodukten.*

Endpreise, Service inbegriffen