

Le Jardin des Violettes

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



Guten Appetit!

Wein und Getränke kombinieren

A discrétion 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 (Rot oder Weiß)

Porto (Rot oder Weiß)

Campari

Planteur

Bier (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Apérol Spritz

Alkoholfreier Cocktail

Weiß- 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 Heißgetränke

Stilles & sprudelndes Wasser

Fruchtsäfte & Limonaden

Heiße Schokolade

Tee / Kräutertee / Kaffee / Espresso / entkoffeiniert

Speisekarte des Restaurants

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

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

Auf die Karte: Vorspeise: 19,00€ / Hauptgericht: 30,00€ / Käse oder Dessert: 12,00€.

Letzte Bestellaufnahme: 13:45 Uhr und 20:45 Uhr

Einträge

1,3,5,7,8,11,12	Entenleber mit roten Früchten Rhabarberkompott - Hausgemachte Brioche mit Sesam	sup 6,50€
1,5,7,8,10,11	La Burrata Di Buffala -Rucola und Oregano-Vinaigrette Tomatenkonfitüre und Parmaschinken	
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	Der Sommersalat mit Huhn und Garnelen Mariniertes Gemüse und würzige Thunfisch-Crispies	Frankreich
1,5,7,8,10,11	Carpaccio vom geräucherten Rind - Rucola-Bouquet Gemüsepickles - Parmesanspäne	Frankreich

Fische

1,4,5,9	Rotbarbenfilets von der Barbet, die auf der Plancha gesnackt wurden Ragout von schwarzen Belugalinsen Granatapfelkerne und junge Sprossen	
2,5,7,9,12	Die Gambas Black Tiger Risotto im Geiste einer Paella mit echtem elsässischem Safran	
1,3,5,7,10	Schwertfisch auf provenzalische Art Gebratene Aubergine und Gemüse-Ratatouille Knusprig mit Rouillesauce	

Fleisch

1,5,8,12	Gelbes Entenfilet, bei niedriger Temperatur gegart Aprikose mit Rosmarin Rattes du Touquet sautiert mit Gartenkräutern	Frankreich
1,3,5,7,9,10,12	Französisches Bio-Rindsfilet auf dem Grill gegart Tarte Tatin mit Schalotten - Gebratenes Gemüse mit Pinot-Noir-Sauce	Frankreich sup 12 €
1,5,6,9,12	Pluma vom iberischen Schwein Baskische Piperade mit Piment d'Espelette in Sweet-Chili-Sauce	Spanien
10,12	Das traditionelle Elsässische Sauerkraut von Les Violettes 	Frankreich

Vegetarische Gerichte

5,9,12	Vegetarisches Risotto im Geiste einer Paella. Mit echtem Safran aus dem Elsass
1,3,5,7	Gebratene Aubergine und Gemüse-Ratatouille Knuspriges Fleisch mit Rouillesauce

Käse

7,8	Käsesortiment von hier und anderswo. Käserei Bouton d'or, Mulhouse
-----	--

Desserts

1,3,5,6,7,8	Der Erdnuss-Pralinen-Bavarois Milkschokoladen-Schlagsahne - Rocher-Glasur
1,3,5,8	Pina Colada neu interpretiert Gel und kandierte Ananas Kokosnuss-Eis und Rumwolke
1,3,7,8	Erdbeer-Tiramisu - Mascarpone mit Basilikum Rosa Gebäckstücke
1,3,7,8	Gefrorener Nougat mit Aprikose und Pistazie Fruchtcoulis

Kindermenü

2-Gänge-Menü zur Auswahl zu 17,00€: Hauptgericht - Dessert

Gericht

4,5

Filet von der Rotbarbe Barbet

Frische Pommes frites **oder** Gemüse-Ratatouille **oder** Risotto
oder

5,7

Hähnchenschnitzel in Sahnesoße

Frische Pommes frites **oder** Gemüse-Ratatouille **oder** Risotto

Frankreich

Nachspeise

1,3,5,6,7,8

Der Erdnuss-Pralinen-Bavarois

Milchschokolade-Schlagsahne - Rocher-Glasur

oder

1,7

Der Eisbecher und das Sorbet

(2 Kugeln Geschmack nach Wahl je nach Verfügbarkeit)

Allergènes

1/ **Getreide:** Glutenhaltige Produkte: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weizen oder deren Hybridstämme, glutenhaltige Getreideprodukte

2/ **Krustentiere:** Produkte aus Krustentieren

3/ **Eier: Produkte aus Eiern**

4/ **Fisch :** Fischprodukte

5/ **Erdnüsse:** Erdnussprodukte

6/ **Soja:** Sojaprodukte

7/ **Milch:** Produkte auf Milchbasis einschließlich Laktose

8/ **Schalenfrüchte:** Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus diesen Früchten

9/ **Sellerie:** Sellerieprodukte

10/ **Senf:** Senfprodukte

11/ **Sesamsamen:** Produkte aus Sesamsamen

12/ **Sulfite:** Produkte auf Sulfitbasis

13/ **Lupine:** Produkte auf Lupinenbasis

14/ **Muscheln:** Muschelerzeugnisse

***Alle unsere Gerichte sind hausgemacht aus Rohprodukten
Nettopreis inklusive Service***