

Wein und Getränke kombinieren

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut - Cave du Vieil Armand
Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör
Muscat d'Alsace - Léon Baur
Ricard / Pastis
Martini (Rot oder Weiß)
Porto (Rot oder Weiß)

Campari
Bier (Picon / Amer / Cynar)
Mojito
Apérol Spritz
Planteur
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 - Dom Lafon - Languedoc

Wasser, Säfte und Heißgetränke

Stilles & sprudelndes Wasser
Fruchtsäfte & Limonaden

Heiße Schokolade
Tee / Kräutertee / Kaffee / Espresso /
entkoffiniert

 Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Menü am Samstagabend



Abendessen

4-Gänge-Wahlmenü zu 85,00€:
Vorspeise - Fisch - Fleisch - Käse oder Dessert

Letzte Bestellaufnahme: 20:45 Uhr

Einträge

1,3,5,7,8,11,12

Entenleber mit roten Früchten

Rhabarberkompott
Hausgemachte Brioche mit Sesam

ODER

1,5,7,8,10,11

Die Burrata Di Buffala

Rucola und Oregano-Vinaigrette
Tomatenkonfitüre und Parmaschinken

Fisch oder Vegetarisch

1,4,5,9

Gebratene Rotbarbenfilets

Ragout von schwarzen Beluga-Linsen
Granatapfelsamen und junge Sprossen

ODER

5,9,12 **Vegetarisches Risotto im Geiste einer Paella**

Mit echtem elsässischem Safran

Fleisch

1,5,8,12

Gelbes Entenfilet bei niedriger Temperatur gegart

Aprikosen mit Rosmarin
Rattes du Touquet sautiert mit Gartenkräutern

ODER

1,3,5,7,9,10,12

Französisches Bio-Rinderfilet vom Grill

Dauphinois-Gratin
Gebratenes Gemüse mit Pinot-Noir-Sauce

Käse oder Desserts

7,8

Käsesortiment von hier und anderswo

Käserei Bouton d'Or, Mulhouse

ODER

1,3,7,8

Gefrorenes Nougat aus Aprikose und Pistazie

Fruchtcoulis

ODER

1,3,5,6,7,8

Der Bavaois Praliné Erdnuss

Schlagsahne Milkschokolade
Rocher-Glasur

Unser Fleisch stammt aus der Europäischen Union.

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht aus

Rohprodukten

Nettopreise inklusive Service

Auf die Karte:

Vorspeise: 25,50€

Hauptgericht: 45,00€

Käse- oder Dessertteller: 12,00€