

Le Jardin des Violettes

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



Bon appétit !

Wein und Getränke kombinieren

Diskretion während des Essens: 36,00 € pro Person

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut - Kellerei des Alten Armand, Wuenheim

Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör

Muscat d'Alsace - Léon Baur

Ricard / Pastis

Martini (Weiß oder Rot)

Porto (Weiß oder Rot)

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

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Pinot Blanc - P. Blanck - Kientzheim

Coteaux Bourguignons Blancs - Louis Jadot

Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc

Châteaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence

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 - Louis Jadot

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

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

Entenfoie gras mit Quitte,
Portweingepökelte Birne, hausgemachtes Sesam-Brioche

sup 6,50€

1,3,4,5,7,10

Im Balsamico confierte Breuchin-Forelle,
Kartoffelblinis, leicht säuerlicher Quark

7,8,12,14

Traditionelle Schnecken

**6 auf dem Menü
12 à la carte**

1,3,5,7,10

Elsässischer Winzersalat,
Senf-Vinaigrette nach alter Art, knuspriger Emmentaler

Vegetarische Vorspeise

1,7,8,9,10

Herbstsalat mit Honig

Fische

4,7

Lachsfilet aus dem Polarkreis,
Blumenkohl- und Romanesco-Fricassée, Cajun-Sauce

7,8,9,14

Kurz angebratene Jakobsmuscheln,
Sellerie-Mousseline, traditionelle Gemüse, Walnussbrösel

4,6,7,12

Maigre aus Korsika,
Waldpilz-Risotto, Grana-Padano-Schaum

Fleisch

1,7,8,12	Niedrigtemperatur gegarter Kalbsrücken, Grießgalette, Champignon-Duxelles, Pinot-Noir-Sauce	Frankreich
1,7,9,12	Gegrilltes Bio-Rinderfilet aus Frankreich, Gemüsepüree, Wurzelgemüse in Olivenöl, dazu ein Cappuccino aus Steinpilzen	sup 12 € Frankreich
1,7,8,9	Hirsch „Parmentier“ mit feinem Gemüse, Rucolastrauß mit Preiselbeeren	Irland
10,12	Die traditionelle elsässische Sauerkraut der Violettes	 Frankreich

Vegetarische

6,7,12	Waldpilz-Risotto, Grana-Padano-Schaum
6,7,8,9	Gemüsevariation, Steinpilz-Cappuccino

Käse

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

Desserts

1,3,6,7,8	Vacherin Schokolade-Mandarine, Maronen-Schlagrahm
1,3,5,6,7,8	Crisp Paris-Brest, Leichte Praliné-Crème, Vanilleeis
1,3,7,8	Quark-Cassis-Entremet, Zitronensorbet
1,3,6,7,12	Schwarzwälder Kirschtorte, Kirsche-Sauerkirsch-Sorbet

Kindermenü

2-Gänge-Menü für 17,00 €

Hauptgericht

Gegrilltes Lachsfilet,
Frische Pommes **oder** Waldpilz-Risotto **oder** saisonales Gemüse

Charolais-Rindersteak, Sahnesauce,
Frische Pommes **oder** Waldpilz-Risotto **oder** saisonales Gemüse

Desserts

1,3,6,7,(8)

Eis- und Sorbetbecher,
(2 Kugeln, Geschmack nach Verfügbarkeit wählbar)

1,3,7,8

Quark-Cassis-Entremet,
Zitronensorbet

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