

Wein und Getränke kombinieren

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut - Kellerei des Alten Armand	Campari
Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör	Bier (Picon / Amer / Cynar)
Muscat d'Alsace - Léon Baur	Mojito
Ricard / Pastis	Apérol Spritz
Martini (Rot oder Weiß)	Planteur
Porto (Rot oder Weiß)	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 Heißgetränke

Stilles & sprudelndes Wasser	Heiße Schokolade
Fruchtsäfte & Limonaden	Tee / Kräutertee / Kaffee / Espresso / entkoffeiniert

V Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Samstagabendmenü



Abendessen

Gänge-Menü nach wahl für 85,00€:
Vorspeise - Fisch - Fleisch - Käse oder Dessert

Letzte Bestellungen: 20:45 Uhr

Vorspeisen

1,3,5,7,11,12 **Entenfoie gras mit Quitte,**
Portweingepökelte Birne, hausgemachtes Sesam-Brioche

ODER

1,3,5,7,10 **Elsässischer Winzersalat,**
Senf-Vinaigrette nach alter Art, knuspriger Emmentaler

Fisch oder Vegetarisch

7,8,9,14 **Kurz angebratene Jakobsmuscheln,**
Sellerie-Mousseline, traditionelle Gemüse, Walnussbrösel

ODER

6,7,12 **Waldpilz-Risotto,**
Grana-Padano-Schaum

Fleisch

1,7,9,12 **Gegrilltes Bio-Rinderfilet aus Frankreich,**
Wurzelgemüse-Püree mit Olivenöl
und Steinpilz-Cappuccino

ODER

10,12 **Die traditionelle elsässische Sauerkraut der Violettes** 

Käse oder Desserts

7,8 **Sortiment an Käsesorten von hier und anderswo,**
Käserei Bouton d'Or

ODER

1,3,6,7,8 **Vacherin Schokolade-Mandarine,**
Maronen-Schlagrahm

ODER

1,3,6,7,12 **Schwarzwälder Kirschtorte,**
Kirsche-Sauerkirsch-Sorbet

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

A la carte :

Vorspeise : 25,50€

Hauptgericht: 45,00€

Käse- oder Dessertteller: 12,00€