

KARTE

Lounge bar

HERBST



Les Violettes****
HOTEL & SPA

Loungebar „Violettes“

EINE SCHICKE UND GEMÜTLICHE ATMOSPHERE

Ob Sie sich nach einem ereignisreichen Tag entspannen oder einfach einen angenehmen Moment genießen möchten – unsere Lounge-Bar empfängt Sie in einem warmen und stilvollen Ambiente.

Alles ist darauf ausgelegt, dass Sie ein Glas mit Freunden, eine schöne Zeit mit der Familie oder eine entspannte Pause allein genießen können.

Bei schönem Wetter lädt auch unsere Terrasse dazu ein, den Moment an der frischen Luft zu verlängern.

Für noch mehr Geselligkeit stehen Ihnen außerdem verschiedene Spiele zur Verfügung.

Unser süßes und anschließend herzhaftes Buffet steht Ihnen kostenlos am Eingang unserer Lounge-Bar zur Verfügung.

Von Montag bis Samstag ab 14:00 Uhr und sonntags bereits ab 11:00 Uhr

Übersicht

APERITIFS	6	EDELBRÄNDE, LIKÖRE UND DIGESTIFS	30
CRÉMANT UND CHAMPAGNER IM GLAS	7	WHISKY, WHISKEY UND BOURBON	
BIERE UND CIDER		RUM	31
WASSER, FRUCHTSÄFTE & SOFTDRINKS	8	ARMAGNAC	
LIMONADE, ENERGY-DRINK & TONIC	9	CALVADOS	32
SIGNATURE-COCKTAILS	12	COGNAC	
KLASSIKER-COCKTAILS	13	GIN	33
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	16	SPIRITUOSEN AUS SÜDAMERIKA	34
WEINE	20	WODKA	
FLASCHEN CRÉMANT D'ALSACE UND		SNACKS	36
CHAMPAGNER	24	BISTROKÜCHE	38
	25		
HEISSE GETRÄNKE	27		

Die großen

— KLASSIKER —



APERITIFS

	4cl	6cl	12cl
Kir mit Weißwein			8.00€
Crémant mit Veilchenlikör			8.00€
Kir Crémant			8.00€
Kir royal			17.00€
Champagne Bruno Paillard			
Ricard / Pastis	6.00€		
Campari		6.00€	
Martini (Weiß oder Rot)		6.00€	
Portwein „Andersen 10 Jahre“ (Weiß oder Rot)		8.00€	
Suze		6.00€	

UNSERE CREMELIKÖRE & LIKÖRE

Destillerie „Michel Miclo“

Cremeliköre: Kaffee, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Brombeere, Heidelbeere, Weinbergpfirsich

Liköre: Holunderblüte, Veilchen

Chambord – Königlicher Likör aus Frankreich

Himbeere & Brombeere

„Italicus“

Bergamotte

CRÉMANT UND CHAMPAGNER IM GLAS

18cl

Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.00€
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Champagne Extra Brut - Bruno Paillard 1ère Cuvée	15.00€
Champagne Rosé Taittinger	17.00€

BIER UND APFELWEIN

25cl

33cl

50cl

Bier vom Fass „Elsass Licorne“	4.50€	9.00€
Saisonbier	5.00€	10.00€
Amer / Picon / Cynar	5.00€	10.00€
Monaco / Radler	5.00€	10.00€
Bier mit Sirup	5.00€	10.00€
Alkoholfreies Bier (33cl)		4.50€
Cidre „Magners“(33cl)		6.00€

WASSER, FRUCHTSÄFTE & SOFTDRINKS

Lisbeth Wasser Blau, Grün oder Rot	50cl	4.50€	100cl	9.00€
San Pellegrino			50cl	6.00€
Perrier			33cl	4.50€
Fruchtsäfte				
Granini Säfte : Banane, Litchi, Tomate			25cl	4.50€
Rauch Säfte: Ananas, Cranberry, Orange, Apfel			20cl	4.50€
Eistee von Lisbeth			33cl	4.50€
Sirup mit Wasser			33cl	4.50€

UNSERE SIRUPE

Bigalet

Karamell, Süße Zitrone, Blauer Curaçao, Erdbeere, Grenadine, Grüne Minze, Orgeat, Pfirsich, Rohrzucker, Vanille, Veilchen

Monin

Zimt, Ingwer, Pfefferminze

LIMONADE & ENERGY-DRINK

Coca-Cola Classic , Zero Sugar	33cl	4.50€
Limonade mit Sirup	33cl	4.50€
Ingwerbier / Ingwerlimonade	20cl	5.00€
Limonade „Liness“	33cl	4.50€
Orangina	25cl	4.50€
Lisbeth Pom' – Sprudelnder Apfelsaft	33cl	4.50€
Red Bull	25cl	5.00€
Symples (Entgiftend, Energiespendend, Entspannend)	33cl	6.00€

TONIC

Archibald (Frankreich, handwerklich)	20cl	5.50€
Fever Tree	25cl	5.00€
Mediterranes Holunderblüten Indisches Tonic Light		
Miss Tonic (Lokal)	33cl	4.50€
Schweppes	25cl	4.50€
Indian Tonic Vier Zitrusfrüchte		

Cocktails

Zögern Sie nicht, unser Team nach weiteren Klassikern zu fragen.



SIGNATURE-COCKTAILS

15.00€

Douceur des Moines	Grüne Chartreuse, Rohrzucker, Crémant, Minzblätter	40cl
Electric Shock	Wodka, Pfefferminzlikör, blauer Curaçao, Heidelbeeren	35cl
Nuage fruité	Chambord, frische Früchte, Champagner	17cl
Pornstar Violettes	Wodka, Chambord, Limettensaft, Maracuja-Nektar, Vanillesirup, Schuss Crémant mit Veilchenlikör	27cl + 3cl
Ultra Violettes	Gin „SOIF AndroGin“, Tonic „Archibald“, Veilchenlikör, Zitrone	35cl
Violette Mule	Wodka „Grey Goose“, Limette, Veilchenlikör, Ginger Beer	35cl

KLASSIKER-COCKTAILS

13.00€

Americano	Campari, roter Martini, Sprudelwasser	35cl
Bloody Mary	Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce, Selleriesalz	37cl
Blue lagoon	Wodka, blauer Curaçao, Zitronensaft	17cl
Caïpirinha	Cachaça, Rohrzuckersirup, Limette	35cl
Cosmopolitan	Wodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft	17cl
Espresso martini	Wodka, Kaffeeликör, Rohrzuckersirup, Espresso	17cl
Hugo	Crémant, Holunderlikör, Sprudelwasser, Limette, Minzblätter	55cl
Long Island	Cointreau, Gin, Rum, Tequila, Wodka, Coca-Cola	37cl
Mai Tai	Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup aus Mandeln	37cl
Manhattan / Reverse Manhattan	Bourbon, roter Martini, Angostura	15cl
Margarita	Tequila, Cointreau, Limettensaft	17cl

Mojito – klassisch oder fruchtig	35cl
Weißer Rum, Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Sprudelwasser	
Mojito royal	35cl
Brauner Rum, Minzblätter, Champagner, Limette, Rohrzucker	
Les Mules*	35cl
Wodka / Gin / Tequila / Limette / ... Ginger Beer	
Negroni	15cl
Gin, roter Martini, Campari	
Old Fashioned	15cl
Whisky, Angostura, Zucker, Sprudelwasser	
Pina Colada	37cl
Weißer Rum, Kokosmilch, Ananas, Rohrzucker	
Planteur	37cl
Weißer Rum, Rohrzuckersirup, Tropensaft	
Sex on the beach	37cl
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft, Ananassaft	
Les Sour*	17cl
Whisky / Amaretto / ... Limettensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß	
Les Spritz	55cl
Aperol / Zitrone / Martini / Campari / ... Crémant, Sprudelwasser	
Tequila Sunrise	37cl
Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	

*Einige Premium-Spirituosen können mit einem Aufpreis versehen sein

Mocktails

— ALKOHOLFREI —
E COCKTAILS

Zögern Sie nicht, unser Team nach weiteren Klassikern zu fragen.

SIGNATURE

11.00€

La Brume Violette Litschisaft, Limonade, Veilchensirup, Zitronensaft

40cl

Le Thierenbach Apfelsaft, Sprudelwasser, Veilchensirup, Limettensaft

40cl

Le Violettes Tonic Cranberrysaft, Veilchensirup, Tonic, Zitronensaft

55cl

KLASSISCH & KREATIV

Baby Breeze	Ananassaft, Grenadinesirup, Limonade	40cl
Banana Passion	Bananen- und Maracuja-Nektar, Vanillesirup, Limonade	40cl
Blue Moon	Cranberrysaft, Ananassaft, Limonade, Blauer-Curaçao-Sirup	40cl
Coconut Dream	Kokosmilch, Ananassaft, Zitronensaft	40cl
Exotic Twist	Kokosmilch, Maracuja-Nektar, Ingwersirup	40cl
Fraîcheur Végétale	Apfelsaft, Ananassaft, Limettensaft, Minzsirup	40cl
Litchi Delight	Litschi-Saft, Limettensaft, Sprudelwasser, Pfirsichsirup	40cl
Tropical	Exotischer Saft, Grenadinesirup	40cl
Virgin Mojito – klassisch oder fruchtig		35cl
	Limette, Rohrzucker, Sprudelwasser	
Virgin on the Beach	Pfirsichsirup, Cranberrysaft, Orangensaft, Ananassaft	40cl
Virgin Spritz	„Crodino“, Sprudelwasser, Orange	55cl

Weine im

GLAS

Alle unsere Weine enthalten Sulfite (12).
Um alle unsere Weine zu entdecken, fragen Sie bitte unsere Weinkarte an (+12.000 Referenzen)



WEISSWEIN UND ROSÉ

12,5cl

ELSASS

Gewurtzraminer - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives - François Braun - Orschwihr	14.00€
Muscat - Léon Baur - Eguisheim	7.50€
Pinot Blanc - Paul Blanck - Kientzheim	7.50€
Pinot Gris - Materne Haegelin - Orschwihr	7.50€
Riesling - JL Freudenreich - Eguisheim	7.50€
Riesling Vendanges Tardives - Léon Baur - Eguisheim	14.00€
Pinot Noir Rosé - Cave de Turkheim	7.50€

BURGUND

Chablis Bio - Pommier Isabelle et Denis	12.00€
Coteaux Bourgignon - Charles et Filles	7.50€

KÜSTEN DER PROVENCE

Chateau des Sarrins Bio - Domaine des Sarrins	7.50€
---	-------

LANGUEDOC

Chardonnay - Colombette Bio - Famille Pugibet	7.50€
---	-------

ROTWEIN

12,5cl

ELSASS

Pinot Noir - Terre Chaude Bio - E. Schueller - Husseren les Chateaux 7.50€

LANGUEDOC

Syrah - Reméage - Les vins de Vienne 7.50€

BORDEAUX

L'Arlequin - Château la Comédie 7.50€

Château Regula - Le Luc 7.50€

LOIRE

Chinon - Domaine de la Perruche 7.50€

RHÔNETAL

Côtes du Rhône - Famille Perrin 7.50€

BURGUND

Coteaux Bourgignon - Charles et Filles 7.50€

Flaschen

— CRÉMANT AUS DEM —
ELSASS &
CHAMPAGNER



FLASCHE CRÉMANT AUS DEM ELSASS

37,5cl

75cl

Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

38.00€

Crémant Brut - J-L Freudenreich - Eguisheim

38.00€

Crémant Brut - François Braun - Orschwihr

22.00€

40.00€

Crémant Rosé - François Braun - Orschwihr

24.00€

Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

42.00€

Crémant - Grand Millésime - Muré Bio - Rouffach

69.00€

Crémant Brut - Paul Buecher - Wettolsheim - Magnum 1,5L

90.00€

CHAMPAGNER

	75cl	1.5L	3L
Bruno Paillard "1ère Cuvée"- Extra Brut	85.00€		
Ruinart - Brut	85.00€	210.00€	
Ruinart - Rosé	150.00€	320.00€	
Ruinart - Blanc de blanc	165.00€	350.00€	
Taittinger - Brut	80.00€	180.00€	
Taittinger - Rosé	85.00€	200.00€	
Taittinger "2013" - Brut	170.00€		
Taittinger "Comtes de Champagne" - Blanc de Blanc	250.00€		
Taittinger - Brut - Jéroboam			500.00€
Taittinger - Brut - Nabuchodonosor (15L)		2250.00€	
Pascal Henin - "La Bulle Libre - L'Odysée Pétillante" - Brut	80.00€		
Laurent Perrier - Rosé	85.00€		
Pierre Péters - Blanc de Blanc	119.00€		
Clan Destin "Boréal" - Brut	130.00€		
Clan Destin "Les Revers" - Brut	150.00€		
Mumm "Mumm de Cramant" - Brut	180.00€		
Roederer - Cristal	380.00€		
Krug "Grande Cuvée" 169e Edition (coffret)	560.00€		

Heiße

— GETRÄNKE —

Alle unsere Kaffees sind von der Marke „Alfredo“.
Alle unsere Tees stammen aus der „Torréfaction Lagarde“ in Guebwiller. (8)

UNSERE KAFFEES UND UNSERE ENTKOFFEINIERTEN KAFFEE

Ristretto	3.00€
Espresso	3.00€
Doppelter Espresso	5.50€
Verlängerter Kaffee	3.50€
Cappucino, Moccacino, Latte Macchiato	5.50€
Wiener Kaffee *	6.50€
Elsass Coffee Auswahl an Elsässer Obstbränden	13.00€
Wilder Himbeerbrand, Gewürztraminer-Trester, Mirabelle, Birne, alter Pflaumenbrand, alter Kirsch	
Irish Coffee	13.00€

Alle unsere koffeinhaltigen Getränke sind auch entkoffeiniert erhältlich

*Verfeinern Sie Ihr Heißgetränk mit einem unserer Sirupe (Vanille, Zimt ...)

UNSERE SCHOKOLADEN UND UNSERE GROGGETRÄNKE

Heiße Schokolade	4.50€
Wiener Schokolade	5.50€
Grog Brauner Rum, Honig, Zitrone, Nelke, Zimt, Ingwersirup	9.00€

ZUSÄTZE

Sirupzuschlag	0,50€
Zusatz Milch / Sahne	0.50€
Zusatz Schlagsahne	1.00€

UNSERE TEES UND AUFGÜSSE

Schwarzer Tee	4.00€
Assam Panitola (Indien)	
Wilde Brombeere (aromatisiert)	
Grüner Tee	4.00€
Gunpowder (China)	
Yuzu (aromatisiert)	
Kräutertee und Rooibos	4.00€
Ländliche Mischung (Eisenkraut, Lindenblüten, milde Minze, Orangenblüten, Zitronengras)	
Rooibos „Kilimandjaro“ – Vanille, Jasmin, Bergamotte und Lavendelblüten	
Unsere Produkte des Moments	5.00€
Katmandou – Schwarzer & Gelber Tee aus China, verfeinert mit Vanille, Rohrzucker, Trauben- und Mandarinenzucker, Orangenschale & Lavendelblüten	
Zwischenstopp in Bogotá (Aromatisierter Mate mit Basilikumblättern, Kirsch-Aroma, Tonkabohnen und Zitrone, verfeinert mit Ringelblumenblüten)	

Spirituosen

— HOCHPROZENTIGER — ALKOHOL

Unsere Spirituosen sind wahlweise als Fizz, mit Tonic oder mit einem Zusatz Ihrer Wahl erhältlich – Aufpreis: 4,00 €

EDELBRÄNDE, LIKÖRE UND DIGESTIFS

4cl

Amaretto Disaronno	9.00€
Baileys	9.00€
Chambord	9.00€
Chartreuse (Grün, Gelb)	9.00€
Chartreuse „Liqueur d'Elixir 1605“	19.00€
Chartreuse „Elixir végétal“ (10 cl)	25.00€
Chartreuse „V.E.P“ (Grün, Gelb)	29.00€
Cointreau	9.00€
Edelbrände „Grande Réserve“ Miclo	9.00€
Wilde Himbeere, Tresterbrand vom Gewürztraminer, Mirabelle, Birne, Alter Pflaumenbrand, Alter Kirschwasser	
Get 27/Get 31	9.00€
Grand Marnier	9.00€
Italicus	9.00€
Jägermeister	9.00€
Limoncello	9.00€
Kaffeeликör Miclo	9.00€
Pflanzenlikör Miclo	9.00€
Holunderlikör Miclo	9.00€
Pfefferminzlikör Pastille	9.00€

WHISKY, WHISKEY UND BOURBON

4cl

J&B Schottland	9.00€
Miclo „Vorvoné“ Elsass	10.00€
Nikka „Miyagikyo“ Japan	14.00€
Lagavulin Schottland Islay - 16 Jahre	25.00€
Octomore 15.2 Schottland Islay	35.00€
Jack Daniel's Tennessee	9.00€
Jameson Irland	9.00€
Busker Premium Irland	10.00€
Old Bardstown Kentucky	9.00€
Woodford Double Oaked Kentucky	13.00€

RHUM

4cl

3 Rivières Blanc/Brun Martinique	9.00€
Diplomatico Venezuela	10.00€
Planteray PXXO Barbados	12.00€
Don Papa "Rye Aged Cask" Philippinen	14.00€
Zacapa "23" Guatemala	15.00€

ARMAGNAC

4cl

Château Laubade VSOP	9.00€
Château Laubade XO	12.00€
Domaine Tariquet Hors d'âge	17.00€

CALVADOS

4cl

Pacory - Production Fermière Hors d'Age	12.00€
Pacory - Domfrontais 20 Jahre	18.00€
Groult - Doyen D'âge 35 Jahre	29.00€

COGNAC

4cl

Hennessy VS	9.00€
La Guilde „Borderie“	14.00€
Hennessy XO	29.00€

GIN

4cl

Gordon's	England	9.00€
Forestier Miclo	Elsass	9.00€
Soif „Androgin“	Frankreich	10.00€
Mare	Spanien	10.00€
Brecon	Wales	10.00€
Ki No Bi “Sei”	Japan	16.00€

UNSERE TONICS

Verfeinern Sie Ihren Gin mit einem unserer Tonics – Aufpreis 4 €.

Archibald (Frankreich, handwerklich)

Fever Tree

Mediterranes
Holunderblüten
Indisches Tonic Light

Miss Tonic (Lokal)

Schweppes

Indian Tonic
Vier Zitrusfrüchte

SÜDAMERIKANISCHER ALKOHOL

4cl

Cachaça „Janeiro“	9.00€
Tequila „Espolon Blanco“	9.00€
Tequila „Espolon Reposado“	10.00€
Mezcal „Koch Elemental“	10.00€

WODKA

4cl

Eristoff Georgien	9.00€
Nikka Coffey Vodka Japan	10.00€
Belvédère Polen	11.00€
Grey Goose Frankreich	12.00€

Alle unsere Spirituosen können mit einem Zusatzgetränk (Softdrink, Soda, Energydrink) oder als Fizz bzw. mit Tonic serviert werden – Aufpreis: 4,00 €.

Snacks

Zu jeder Tageszeit

SNACKS

1, 7, 8, 11	Wurstplatte von hier und anderswo	17.00€
1, 7, 8, 11	Auswahl gereifter Käsesorten – Bouton d'Or in Mülhausen	12.00€
1, 7, 8, 11	Gemischte Platte mit Käse und Wurst	20.00€
5	Korb mit frischen Pommes frites	5.00€
10	Portion grüner Salat	5.00€

Bistrotküche

Jeden Nachmittag von 14:00 bis 19:00 Uhr

SALZIG

1,3,5,7,10	Elsässischer Winzersalat, Senf-Vinaigrette nach alter Art, knuspriger Emmentaler	
1,3,4,5,7,8,10	Bagel mit Räucherlachs und Frischkäse Serviert mit frischen Pommes	22.00€
7,8,12,14	12 traditionelle Schnecken	19.00€
1,3,5,6,7,8,10,11	Charolais Trüffel-Burger Trüffelsauce und Käse, serviert mit frischen Pommes und grünem Salat	25.00€
10, 12	Die traditionelle elsässische Sauerkraut der Violettes	30.00€

SÜSS

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

ALLERGENE

/ Getreide : Glutenthaltige Produkte: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Weizen oder deren Hybridstämme, glutenthaltige 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