

Weihnachtsmenü

MITTAGESSEN AM 25. UND 26. DEZEMBER

Als Vorspeise

Royale aus Steinpilzen – Confit aus roten Zwiebeln
Espuma Pata Negra

.....

Gebratenes Foie gras-Schnitzel
Carpaccio aus Drachenfrüchten
Portwein-Reduktion mit roten Früchten

.....

Seebarschfilet von der Plancha
Pastinakenvariation
Brauner Jus mit Haselnussöl

.....

Ganz gebackenes Rinderfilet in Waldkruste
Kartoffelpuffer mit Comté-Käse
Weihnachtlich duftende Sauce

.....

* Ausgewählte Käsesorten
„Käsegeschäft du Bouton d'Or“

.....

Ananas-Victoria-Holzscheit – Limette
Himbeersorbet mit Brombeeren

99€ pro Person (ohne Getränke)

* **12€** Zuschlag



Weine und Getränke

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

Aperol 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 HEISSGETRÄNKE

Stilles & sprudelndes Wasser

Fruchtsäfte & Limonaden

Heiße Schokolade

Tee / Kräutertees / Kaffee / Espresso / Entkoffeinierter Kaffee

Während des Essens nach
Belieben: **36,00 €** pro Person





Heiligabend

Abendessen am 24. Dezember

Als Vorspeise
Cromesquis von Schnecken
Auf einer feinen Duxelles aus Pilzen

Komprimierte Entenstopfleber mit geräuchertem Aal
Clementinengelee - Knusprige Opaline
Viergewürz-Brioche

Gebratene Jakobsmuscheln
Makkaroni-Gratin mit Parmesan
Hummer-Sauce

Perlhuhn-Ballotine mit Morcheln
Serviert auf einer Tarte Tatin mit Roscoff-Zwiebeln
Glasiertes Gemüse - Albuféra-Sauce

Unser weißer Munster mit Trüffeln
Saisonale Mesclun-Salate - Walnuss-Vinaigrette

Spaziergang im Unterholz
Schokoladen-Haselnuss-Tannenzapfen
Kakao-Humus
Hagebutten-Eiscreme

175 € pro Person (ohne Getränke)
Weinbegleitung: 75 € pro Person



Das Hotel und Spa Les Violettes *****
wünscht Ihnen

*Frohe Weihnachten
und schöne Feiertage
zum Jahresende*