

Wein und Getränke kombinieren

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut - Weinkeller Vieil Armand, Wuenheim
French Apéro - Weinkeller Vieil Armand, Wuenheim
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)
Cocktails (Aperol, Hugo, Mojito, Planteur)
Alkoholfreier Cocktail
(Tropical, Virgin Mojito, Virgin Spritz)

Weisse und Roséweine

Muscat - Léon Baur, Eguisheim
Riesling - Jean-Luc Freudenreich, Eguisheim
Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin, Orschwihr
Gewurztraminer - Weinkeller Vieil Armand, Wuenheim
Pinot Noir Rosé - Weinkeller Turckheim
Pinot Blanc - P Blanck - Kientzheim
Coteaux Bourguignons Blancs - Louis Jadot
Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc
Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse, Languedoc
Châteaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence
Sauvignon Blanc - Henry Bourgeois

Rotweine

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux
Chinon - Domaine de la Perruche, Loire
Coteaux Bourguignons - Charles et Fille
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux
100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Wasser, Säfte und Heiße Getränke

Wasser „Lisbeth“ (still, leicht sprudelnd, sprudelnd)	Koffeinhaltige und entkoffeinierte Getränke
Fruchtsäfte, Limonaden und Tonics	Tee und Aufgüsse, Heiße Schokolade

V Les Violettes****
HOTEL & SPA

Samstagabend-Menü



Abendessen

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

Letzte Bestellung: 20:45 Uhr

Vorspeise

4, 7
Dill-Lachs-Gravlax,
Ingwer-aromatisches Hummus, marinierte Gemüse

ODER

1, 3, 7, 8, 11, 12
Enten-Foie gras pur,
Madeira-Gelee, rote Zwiebelkonfitüre mit Grenadine,
Sesam-Brioche

Fische oder Vegetarische

4, 7
Norwegischer Skrei,
Milde Chorizo-Sauce, Zitronen-Kartoffelpüree,
Knusprige Chorizo-Flocken

ODER

1, 7, 8
Dinkel-Risotto mit Butternut-Kürbis

Viandes

1, 3, 7, 12

Gegrilltes Rinderfilet
Zarte Gnocchi mit Trüffelöl und Parmesan
Wintergemüse, Fleischjus-Reduktion

Frankreich

ODER

10,12

Traditionelle Elsässer Sauerkraut



Käse oder Dessert

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

ODER

1, 3, 7, 8

Passionsfrucht-Entremets mit Himbeerherz,
Knuspriges Bretonisches Sablé

ODER

1,3,6,7,12

Zarte Birne mit Praliné,
Milchschokoladen-Ganache, Crumble, Birnen-Gelée und Sorbet

Unser Fleisch stammt aus der Europäischen Union.
Alle unsere Gerichte werden hausgemacht aus frischen
Rohprodukten zubereitet.
Preise netto, Service inklusive.

À la carte:

Vorspeise: 25,50 €

Hauptgericht: 45,00 €

Käseplatte oder Dessert: 12,00 €