

# 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 - Weinkeller Vieil Armand, Wuenheim

French Apéro - Weinkeller Vieil Armand, Wuenheim

Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör

Muscat d'Alsace - Léon Baur

Ricard / Pastis

Martini (Weiß / Rot / Campari)

Porto

Planteur

Campari

Bier (Picon / Amer / Cynar)

Cocktails

(Aperol, Hugo, Mojito, Planteur)

Alkoholfreier Cocktail

(Tropical, Virgin Mojito, Virgin Spritz)

## Weißer 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)

Fruchtsäfte, Limonaden und Tonics

Koffeinhaltige und entkoffeinierte Getränke

Tee und Aufgüsse

Heiße Schokolade

# Getränke

## CRÉMANTS D'ALSACE UND CHAMPAGNER IM GLAS 12,5cl

---

Crémant Brut - Kellerei Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Crémant Rosé - Kellerei Vieil Armand - Wuenheim	9€
Champagne Extra Brut - 1ère Cuvée - Bruno Paillard	17.00€
Champagne Rosé - Rosé 1ère Cuvée - Bruno Paillard	22.00€

## WEISS- UND ROSÉWEINE 12,5cl

---

### ELSASS

Gewurtzraminer "Origine" - Kellerei Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurtzraminer "Douceur Automnale" - Kellerei Vieil Armand - Wuenheim	10.50€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives - François Braun - Orschwihr	22.00€
Muscat - Léon Baur - Eguisheim	9.00€
Pinot Blanc - Paul Blanck - Kientzheim	7.50€
Pinot Gris - Materne Haegelin - Orschwihr	9.50€
Riesling - JL Freudenreich - Eguisheim	7.50€
Riesling Vendanges Tardives - Léon Baur - Eguisheim	15.50€
Pinot Noir Rosé - Kellerei Turkheim	7.50€

### BURGUND

Chablis Bio - Pommier - Isabelle et Denis	12.00€
Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune	11.50€

### CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Sarrins rosé Bio - Domaine des Sarrins	8.00€
--	-------

### LANGUEDOC

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

## ROTWEINE 12,5cl

---

### ELSASS

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

### BORDEAUX

L'Arlequin - Château la Comédie	8.00€
Château Regula - Le Luc	8.00€

### LOIRE

Chinon - Domaine de la Perruche	9.00€
---------------------------------	-------

### CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Famille Perrin	7.50€
Syrah - Reméage - Les vins de Vienne	7.50€

### BURGUND

Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune	11.00€
---	--------

# 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

- |                    |   |  |
|--------------------|---|--|
| 4, 7               | <b>Dill-Lachs-Gravlax,</b><br>Ingwer-aromatisches Hummus, marinierte Gemüse                         |  |
| 1, 3, 7, 8, 11, 12 | <b>Enten-Foie gras pur,</b><br>Madeira-Gelee, rote Zwiebelkonfitüre mit Grenadine,<br>Sesam-Brioche | Aufpreis von 6,50€                     |
| 7, 8, 12, 14       | <b>Traditionelle Schnecken</b>  | 6 Stück im Menü<br>12 Stück à la carte |
| 1, 3, 4, 7, 8, 10  | <b>Oktopus-Carpaccio mit Zitrusfrüchten,</b><br>Granatapfel, Frühlingszwiebel und Timut-Pfeffer     |  |
| 1, 8, 10           | <b>Winterliche Vegetarische</b><br>Gemischter Salat mit traditionellem Dressing                     |  |

## Fische

4, 7

**Norwegischer Skrei,**  
Milde Chorizo-Sauce, Zitronen-Kartoffelpüree,  
Knusprige Chorizo-Flocken

1, 7, 8

**Kurz gebratene Jakobsmuscheln,**  
Gegrillte Lauchstangen,  
Topinambur-Creme und geröstete Haselnüsse

1, 4

**Gegrillter, am Haken gefangener Wolfsbarsch,**  
Sardische Fregola mit Oliven und getrockneten Tomaten,  
Mango-Avocado-Condiment

## Vegetarische Gerichte

1

**Sardische Fregola mit Oliven und getrockneten Tomaten**

1, 7, 8

**Dinkel-Risotto mit Butternut-Kürbis**

## Fleisch

7, 9, 10, 12

**Langsam geschmorte Schweinebäckchen,**  
Kartoffel-Espuma und eingelegte Zwiebeln,  
Kräuterjus reduziert

Frankreich

1, 3, 7, 12

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

Aufpreis von 12€

Frankreich

10,12

**Traditionelle Elsässer Sauerkraut**



Frankreich

1, 3, 7, 8, 12

**Perlhuhnbrust, unter der Haut gefüllt,**  
Dinkel-Risotto mit Butternut-Kürbis, Sauce aus Gelbwein

Frankreich

## Käse

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

## Desserts

- 1, 3, 6, 7, 8 **Schokoladenfondant,** 10 Minuten Wartezeit  
Karamellfüllung, marmoriertes Vanilleeis,  
Karamell und Pekannüsse
- 1, 3, 7, 8 **Passionsfrucht-Entremets mit Himbeerherz,**  
Knuspriges Bretonisches Sablé
- 1, 3, 7 **Gefrorene Zitronen-Chiboust-Creme,**  
Leicht karamellisiert mit exotischer Brunoise
- 1, 3, 7, 8 **Zarte Birne mit Praliné,**  
Milkschokoladen-Ganache, Crumble, Birnen-Gelée und Sorbet
- 1, 3, 7, 8, 12 **Fruchtsorbet mit passendem Likör**  
(Wahlweise: Marc de Gewurztraminer, Birne, Mirabelle, Himbeere ...)

*Nettopreise, Service inbegriffen*

# Kindermenü

2-Gänge-Menü nach Wahl für 17,00 €: Hauptgericht – Dessert

## Hauptgericht

- 4 Gegrillter Skrei-Kabeljau,  
Mit Kartoffelpüree oder Pommes frites oder Gemüse
- 1, 7, 12 Charolais-Hacksteak mit Rahmsauce,  
Dinkel-Risotto oder Pommes frites oder Gemüse
- 10 Elsässer Knacks, frische Pommes frites und grüner Salat

## Desserts

- 1, 3, 6, 7 Eis- und Sorbetbecher,  
(2 Kugeln, Geschmack nach Verfügbarkeit wählbar)
- 1, 3, 6, 7, 8 Schokoladenfondant, 10 Minuten Wartezeit  
Karamellfüllung, marmoriertes Vanilleeis,  
Karamell und Pekannüsse

# 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/ **Weichtiere:** Produkte auf Weichtierbasis

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



# Amis des Violettes

Das Team der Violettes freut sich, Sie zu den Abenden „Amis des Violettes“ begrüßen zu dürfen



## Lounge-Bar :

Aperitif ab 19:00 Uhr in der Lounge-Bar.



## Restaurant :

Kalte Vorspeisen vom Buffet.

Warmes Buffet oder warmes Hauptgericht am Tisch serviert.

Käse- und Dessertbuffet.\*

Getränke sind vom Aperitif bis zum Dessert inbegriffen:

Weine, Wasser sowie Kaffee oder Tee.

Für alle unsere Gäste sind große Tische gedeckt.  
Alle unsere Abende werden mit musikalischer Unterhaltung begleitet.

Die Abende enden um Mitternacht im Restaurant,  
setzen sich jedoch für alle, die möchten, in unserer Lounge-Bar fort,  
Getränke à la carte (gegen Aufpreis).

*\*Alternative Wahlmöglichkeiten bei Unverträglichkeiten und Allergien (bitte bei der Reservierung angeben).*



Genießen Sie die „Amis des Violettes“-Preise je nach Verfügbarkeit:  
Die Übernachtung im Superior-Doppelzimmer mit Frühstück und Zugang zu unserem 1500 m<sup>2</sup> großen  
SPA wird Ihnen zum Vorzugspreis ab 289,00€ angeboten.  
(Verfügbar ab 15:30 Uhr, ggf. früher je nach Verfügbarkeit)

# Programm 2026



**Jeden ersten Donnerstag im Monat**

## **Donnerstag, 5. Februar: Abfahrt nach Italien**

Italienische Musik und italienische Küche!

## **Donnerstag, 5. März: Aromen Asiens**

Traditionelle Gerichte und Spezialitäten aus China, Japan, Thailand und Indien...

## **Donnerstag, 9. April: Aprilscherz!**

Schalentiere, Fisch und andere Meeresfrüchte-Delikatessen...

## **Donnerstag, 7. Mai: Spargelfest**

Unser Spargel in all seinen Formen...

## **Donnerstag, 4. Juni: Latino-Abend**

Lateinamerikanische Spezialitäten, Tapas, Paella usw....

## **Donnerstag, 2. Juli: Fußball-Weltküche**

Feiern wir die Weltmeisterschaft mit einer Mischung internationaler Küchen – sportliche und festliche Atmosphäre.

### **Preise:**

**99 €/Person (Getränke inklusive)**

**Außer dem Dezember-Abend:  
109 €/Person (Getränke inklusive)**

**Und die Abende im August:  
119 €/Person (Getränke inklusive)**

*\*Je nach Wetterlage*

## **Donnerstag, 6. August, und Freitag, 7. August: Weiße Nächte\***

Alle in Weiß im Garten der Veilchen!  
Barbecue-Abend – Gegrilltes

## **Donnerstag, 3. September: Orientalischer Abend**

Spezialitäten aus 1001 Nacht, Couscous, Tajine...

## **Donnerstag, 1. Oktober: Spaziergehen im Wald...**

Spezialitäten rund um Pilze

## **Donnerstag, 5. November: Hexenball**

Kaltbuffet – köstlich, aber schaurig, Wildgerichte...

## **Donnerstag, 3. Dezember: Die Magie von Weihnachten**

Festliches Buffet mit Austern, Foie Gras und geräuchertem Lachs im Mittelpunkt

