

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)

Fruchtsäfte, Limonaden und Tonics

Koffeinhaltige und entkoffeinierte

Getränke

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

4, 7

Dill-Lachs-Gravlax,

Ingwer-aromatisches Hummus, marinierte Gemüse

ODER

Entenstopfleber natur,

Madeira-Gelee, rote Zwiebelkonfitüre mit Grenadine,
Sesam-Brioche

1, 3, 7, 8, 11, 12

Fische oder Vegetarische

4, 7

Norwegischer Skrei,

Milde Chorizo-Sauce, Zitronen-Kartoffelpüree,
Knusprige Chorizo-Flocken

ODER

Dinkel-Risotto mit Butternut

1, 7, 8

1, 3, 7, 12

Viandes

Gegrilltes Rinderfilet

Frankreich

Zarte Gnocchi mit Trüffelöl und Parmesan
Wintergemüse, Fleischjus-Reduktion

ODER

Traditionelle Elsässer Sauerkraut



10, 12

Käse oder Dessert

Auswahl an Käsesorten aus der Region

Und der ganzen Welt,
Käserei Bouton d'or, Mulhouse

ODER

Passionsfrucht-Entremets mit Himbeerherz,
Knuspriges Bretonisches Sablé

1, 3, 6, 7, 12

ODER

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 €