

# Wein und Getränke kombinieren

## Apéritifs

**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)

## 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

**V** Les Violettes \*\*\*\*  
HOTEL & SPA

# Samstagabend-Menü



# Abendessen

4-Gänge-Menü nach Wahl für 88,00 €:  
Vorspeise – Fisch – Fleisch – Käse oder Dessert

Letzte Bestellung: 20:45 Uhr

## Vorspeise

1, 10, 14

### Jakobsmuschel-Tatar

Zitronenschale und Apfelbrunoise,  
Rucolastrauß

ODER

1, 3, 7, 11, 12

### Entenleberpastete in Terrine,

Weiches Aprikosenherz, Rosmaringelée,  
Serviert mit Brioche

## Fische oder Vegetarische

1, 5, 7, 8

### Panierte Lachsforellenfilets,

Orangen-Fenchel-Confit,  
Satay-Sauce mit gelbem Curry

ODER

1, 7, 8

### „Primavera“-Risotto

Grüner Spargel, Erbsen und Zucchini,  
Parmesanspäne

## Fleisch

7, 12 **Ganzes gebratenes Rinderfilet, einheitliche Garstufe,** Aufpreis 15,00€  
Cremige Kartoffeln mit einem Hauch von schwarzer Trüffel France

ODER

10,12

### Traditionelle Elsässer Sauerkraut



## Käse oder Dessert

10

Echter Schweizer Gruyère,  
Rucola und Feigen-Violett-Konfitüre

ODER

1, 3, 7, 8, 12

### Gefrorenes Grand Marnier-Soufflé,

Aprikosen-Coulis

ODER

1, 3, 5, 6, 7, 8

### Blaubeer-Cookie-Stick,

Schlagganache und Burgunder-Schwarze-Johannisbeer-Sorbet

ODER

1, 3, 7, 8, 12

### Fruchtsorbet mit Schuss Likör

(Wahlweise: Gewürztraminer-Marc, Birne, Mirabelle, Himbeere...)

Unser Fleisch stammt aus Frankreich.  
Nettopreise, Service inbegriffen

À la carte:

Vorspeise: 27,00 €

Hauptgericht: 32,00 €

Käseplatte oder Dessert: 13,00 €