

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: 41,00 € 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 (Rot oder Weiß)

Porto (Rot oder Weiß)

Campari

Bier (Picon / Amer / Cynar)

Cocktails

(Apérol, 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 - Turckheim Weinkeller

Pinot Blanc - P Blanck - Kientzheim

Coteaux Bourguignons Blancs - Louis Jadot

Chardonnay - La Jarousse Bio - Château La Comédie

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 - Le Croquant - Plouzeau Val de 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 56,00€: Vorspeise - Hauptgericht - Käse oder Dessert

4-Gänge-Menü zur Auswahl für 77,00€: Vorspeise - Fisch - Fleisch - Käse oder Dessert

A la carte : Vorspeisen 20€ / Hauptgerichte : 32€ / Käse oder Desserts : 13€

Letzte Bestellannahme: 13:45 und 20:45

Vorspeise

1, 3, 7, 10

Lauch mit Nori-Vinaigrette,
Schalotten- und rote-Zwiebel-Dressing,
Parmesan-Crumble mit Elsässer Meerrettich

1, 10, 14

Jakobsmuschel-Tatar
Zitronenschale und Apfelbrunoise,
Rucolastrauß

1, 3, 7, 11, 12

Entenleberpastete in Terrine,
Weiches Aprikosenherz, Rosmaringelée,
Serviirt mit Brioche

Aufpreis 6,50€

7, 8, 12, 14

Traditionelle Schnecken

6 Stück im Menü
12 Stück à la carte

3, 5, 7, 10

Weißer Spargel aus Raedersheim*
Trüffelschinken
Zitronen-Kräuter-Mayonnaise

*je nach Ernte verfügbar

Fische

4, 12

Barbenfilets,
„Primavera“-Risotto mit grünem Spargel, Erbsen und Zucchini,
Parmesanspäne

1, 2, 3, 5, 12

Linguine mit gerösteten Riesengarnelen,
Basilikum- und Bärlauchpesto,
Zarte Artischocken und getrocknete Tomaten

1, 5, 7, 8

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

Vegetarische Gerichte Laktosefrei & glutenfrei

12

„Primavera“-Risotto
Grüner Spargel, Erbsen und Zucchini,
Parmesanspäne

Fleisch

1, 7, 12

Kalbsmedaillon in Espelette-Pfefferkruste,
Cremige Kartoffeln mit Nuancen von schwarzer Trüffel

Frankreich

5, 7, 8, 12

Rib-Eye-Medaillons mit Maitre-d'Hôtel-Butter,
Spargel-Duo und Schalottenfondue

Aufpreis 12€

Frankreich

1, 7, 12

Gebratene Entenbrust,
Karottenpüree mit Ingwer,
Kartoffelkroketten und Reduktionsjus

Frankreich

10,12

Traditionelle Elsässer Sauerkraut



Frankreich

Käse

10 **Echter Schweizer Gruyère,**
Rucola und Feigen-Violett-Konfitüre

7,8 **Käsetrilogie:**
Munster, Schweizer Gruyère und Ziegenkäse

Desserts

1, 3, 5, 6, 7, 8 **Samtiger Macaron,**
Dunkle Schokoladenmousse, Kakaonibs-Crunch,
Karamelleinsatz, Rote-Früchte-Sorbet

1, 3, 7, 8 **Japanisch inspirierter Finger-Dessert,**
Joconde-Biskuit mit Matcha-Grüntee,
Mango-Passionsfrucht-Kompoté, Yuzu-Mousse und korsisches Yuzu-Sorbet

1, 3, 7, 8, 12 **Gefrorenes Grand Marnier-Soufflé,**
Aprikosen-Coulis

1, 3, 5, 6, 7, 8 **Blaubeer-Cookie-Stick,**
Schlagganache und Burgunder-Schwarze-Johannisbeer-Sorbet

1, 3, 7, 8, 12 **Fruchtsorbet mit Schuss Likör**
(Wahlweise: Gewürztraminer-Marc, Birne, Mirabelle, Himbeere...)

Netto-Preise, Service inbegriffen

Kindermenü

2-Gänge-Menü nach Wahl für 18,00 €: Hauptgericht – Dessert

Hauptgericht

1, 3, 5, 7, 12

Charolais-Hacksteak mit Bratensauce,
Serviert mit Risotto oder Linguine oder Pommes Frites

10

Elsässer Knacks,
Frische Pommes Frites

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

Gegrilltes Lachsfilet,
Serviert mit Risotto oder Linguine oder Pommes Frites

Desserts

1, 3, 6, 7

Eis- und Sorbetbecher
(2 Kugeln, Geschmacksrichtungen je nach Verfügbarkeit)

1, 3, 5, 6, 7, 8

Macaron mit dunkler Schokolade und Karamell

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 Frankreich.

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 m² großen
SPA wird Ihnen zum Vorzugspreis ab 289,00€ angeboten.
(Verfügbar ab 15:30 Uhr, ggf. früher je nach Verfügbarkeit)

Preise:

99 €/Person (Getränke inklusive)

Außer dem Dezember-Abend:

109 €/Person (Getränke inklusive)

Und die Abende im August:

119 €/Person (Getränke inklusive)

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

