

Wein und Getränke kombinieren

Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut - 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

 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, 5, 7, 8, 10, 12

Burrata di Bufala
Früchtebrot-Tuile
Mit Roter Bete verfeinerter Hummus

ODER

1, 3, 7, 8, 11, 12

Entenstopfleber
Kokos-Crumble, Trauben und exotisches Fruchtgel
Begleitet von hausgemachter Sesam-Brioche

Fische oder Vegetarische

4

Goldbrassenfilet (einseitig gebraten)
Sonnen-Gemüse, „Sauce vierge“

ODER

7, 12 **Basilikum-Risotto mit getrockneten Tomaten**
Parmesanspäne

Fleisch

5, 6, 11, 12

Niedrigtemperatur-gegartes Pluma
Gemüse-Piperade mit Chorizo
Sweet-Chili-Sauce

SPANIEN

ODER

7, 9, 12

Tranche vom französischen Rinderfilet
Sauce mit grünem Pfeffer aus Kerala
Gemüsebouquet und Ratte-Kartoffeln aus Le Touquet mit Thymian

FRANKREICH

Käse oder Dessert

7, 10

Originaler Schweizer Gruyère
Rucola und Feigen-Veilchen-Konfitüre

ODER

1, 3, 7, 8,

Rote-Beeren-Delice
Mandelbiskuit, Rote-Beeren-Mousse und Sorbet

ODER

1, 3, 6, 7, 8, 12 **Gefrorene Schwarzwälder Kirschtorte mit Griottines**
Schokoladenbiskuit, Kirsch-Eiscreme

Nettopreise, Service inbegriffen

À la carte:

Vorspeise: 27,00 €

Hauptgericht: 32,00 € (Rinderfilet 47,00€)

Käseplatte oder Dessert: 13,00 €