

Le Jardin des Violettes

Unser Restaurant bietet eine schmackhafte Küche
zwischen elsässischer Tradition und Moderne.



Guten Appetit!

Aperitifkarte

APERITIFS

	4cl	6cl	12cl
Kir – <i>Weißwein</i>			8 €
Crémant Signature – Crémant mit Veilchenlikör			8 €
Kir Crémant			8 €
Kir Royal – <i>Champagne Bruno Paillard</i>			18 €
Ricard / Pastis	6 €		
Campari		6 €	
Martini – <i>weiß oder rot</i>		6 €	
Portwein "Andersen 10 Jahre" – <i>weiß oder rot</i>		8 €	
Suze		6 €	

COCKTAILS & MOCKTAILS

	40cl
Apérol Spritz, Hugo Spritz, Mojito	13 €
Apérol Spritz, Hugo Spritz, Mojito <i>alkoholfrei</i>	11 €

BIER UND CIDRE

	25cl	50cl
Licorne – <i>Helles (5,0 %)</i>	4,50 €	9 €
Saisonbier	5 €	10 €
Amer / Picon / Cynar	5 €	10 €
Monaco, Radler, Bier mit Sirup	5 €	10 €
Alkoholfreies Bier (<i>Flasche 33cl</i>)	4,50 €	

ELSÄSSER CRÉMANTS

	12 cl	75 cl
A87A/B Cave Du Viel Armand - Brut - Wuenheim	7.50€	42€
A91B J.L. Freudenreich - Brut - Eguisheim		48€
A90A/B Cave Du Viel Armand - Rosé - Wuenheim	9.00€	48€
A91A Muré "Grand Milésime" BIO - Brut - Rouffach		73€

CHAMPAGNER

	12 cl	75 cl	1,5 L
H24/H34 Jean Noël HATTON - Blanc de Blancs	17€	105€	
H25/H35 Bruno Paillard "1ère cuvée" - Extra Brut	17€	130€	195€
H26/H36 Bruno Paillard "Rosé 1ère cuvée" - Extra Brut	22€	80€	275€
RF25 Taittinger - Brut		170€	200€
RF11 Taittinger - Brut (2013)		90€	
RF18 Taittinger - Rosé		350€	225€
RF12 Taittinger - "Comtes de Champagne" - Blanc de Blancs		95€	
RF10/14 Ruinart - Brut		150€	210€
CF1/3 Ruinart - Rosé		165€	345€
RF2/22 Ruinart - Blanc de Blancs			350€

WASSER, SÄFTE & SOFTDRINKS

	50cl	4,50 €	100cl	9 €
Lisbeth Wasser – <i>Blau, Grün, Rot</i>				
Fruchtsäfte			25cl	4,50 €
(<i>Banane, Litschi, Tomate, Ananas, Multivitamin, Orange, Apfel</i>)				
Coca Cola – <i>Original, Zero</i>			33cl	4,50 €
Ginger beer – <i>Fever Tree</i>			20cl	5 €
Limonade – <i>Liness</i>			33cl	4,50 €
Orangina			33cl	4,50 €
Pom' – <i>Apfelschorle</i>			20cl	4,50 €

Speisekarte

(Außer Samstagabend)

3-Gänge-Menü 56,00€: Vorspeise - Hauptgang - Käse oder Dessert

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

À la carte: Vorspeise 20,00€ / Hauptgang 32,00€ / Käse o. Dessert 13,00€

Extra-Beilage: 5€

Letzte Bestellung: 13:45 und 20:45 Uhr

Vorspeisen

7, 8, 10,

Vegetarischer Salat
Herbstliche Mischung
Walnüsse, Pilze, Butternut und Comté...

3, 4, 7, 10

Confierte Makrele mit Zitrus
Courgette mit Meerrettich
Mayonnaise, pikant

1, 3, 7, 8, 11, 12

Entenstopfleber (Foie gras)
Nussig geröstete Haselnüsse, violette Feigengelee
Dazu hausgemachte Sesam-Brioche

Aufpreis
6,50€

7, 8, 12, 14

Traditionelle Weinbergsschnecken

6 im Menü
12 à la carte

1, 3, 10, 12

Geräuchertes Rindercarpaccio
Pickles von Shimeji & Butternut, Walnüsse, alter Comté

Fisch

2,7,12

Black-Tiger-Garnelen von der Plancha
Waldpilz-Risotto

7,8,9,14

Jakobsmuscheln mit Waldaromen
Knollenselleriecreme, Waldpilze
Säuerliche Apfelwürfel und geröstete Haselnüsse

2,4,6,7,12,14

Korsischer Adlerfisch "Label Rouge"
Gedünsteter Lauch, Muschelschaum

Vegetarische Gerichte

1,7,9

Gemüsevariation
Fenchel-Tatin und Pommes Croquettes

7, 12

Cremiges Risotto mit schwarzem Trüffel
Parmesanspäne

Fleisch

5, 6, 11, 12

Entenbrust mit Timut-Pfeffer
Fenchel-Tatin, Orangensauce

Frankreich
Bulgarien

7, 9, 12

Rinderfilet Rossini
Pommes Croquettes, Pilze, Saisongemüse
Sauce Périgourdine

Aufpreis Frankreich
15€

1, 7, 10, 12

Lange geschmorte, gezupfte Lammhaxe
Hokkaido-Kürbis-Velouté, Rucola
Rosmarinjus

Neu-
seeland

10,12

Traditionelles Elsässer Sauerkraut



Frankreich

Käse

7, 10 **Echter Schweizer Gruyère**
Rucola und Wildhagebutten-Konfitüre

7,8 **Käseauswahl von hier und anderswo**
Munster, Schweizer Gruyère, Bleu d'Auvergne AOP

Desserts

1,3,5,6,7,8 **Erdnuss-Crunch**
Dacquoise mit Haselnuss & Milkschokoladenmousse
Dazu Madagaskar-Vanilleeis

1,3,5,6,7,8 **Mandarinen-Entremet**
Knuspriger Spekulatius
Mandarinenmousse und -sorbet

1,3,5,6,7,8 **Schokoladen-Brownie**
Vanillesauce
Stracciatella-Eis

1,3,7,8,12 **Fruchtsorbet mit passendem Obstbrand**
(Nach Wahl: Gewürztraminer-Marc, Birne, Mirabelle, Himbeere...)

Nettopreise inkl. Service

Kindermenü

2-Gänge-Menü 18,00€: Hauptgang - Dessert

Hauptgang

1, 3, 5, 7, 12

Charolais-Hacksteak, Bratenjus

Frankreich

Risotto oder Gemüse oder frische Pommes

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

Gegrillter Adlerfisch

Risotto oder Gemüse oder frische Pommes

10

Elsässer Knackwürste

Frankreich

Frische Pommes

Dessert

1, 3, 6, 7

Eis- und Sorbetbecher

(2 Kugeln, Sorten nach Verfügbarkeit)

1,3,5,6,7,8

Schokoladen-Brownie

Crème anglaise (Vanillesauce)

Stracciatella-Eis

Allergene

1/ Getreide: Produkte aus glutenhaltigem Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

2/ Krebstiere: Produkte aus Krebstieren

3/ Eier: Produkte aus Eiern

4/ Fisch: Produkte aus Fisch

5/ Erdnüsse: Produkte aus Erdnüssen

6/ Soja: Produkte aus Soja

7/ Milch: Produkte aus Milch, einschließlich Laktose

8/ Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Cashew-, Pekan-, Para- und Macadamianüsse sowie Produkte daraus

9/ Sellerie: Produkte aus Sellerie

10/ Senf: Produkte aus Senf

11/ Sesamsamen: Produkte aus Sesamsamen

12/ Sulfite: Produkte mit Sulfiten

13/ Lupinen: Produkte aus Lupinen

14/ Weichtiere: Produkte aus Weichtieren

Getränkebegleitung

Unbegrenzt während des Essens: 41,00 € pro Person

Aperitifs

Crémant d'Alsace Brut - Cave du Vieil Armand, Wuenheim

Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör

Muscat d'Alsace - Léon Baur

Ricard / Pastis

Martini (Rot oder Weiß)

Portwein (Rot oder Weiß)

Campari

Bier (Picon / Amer / Cynar)

Cocktails

(Apérol, Hugo, Mojito, Planteur)

Cocktail ohne Alkohol

(Tropical, Virgin Mojito, Virgin Spritz)

Weiß- & Roséweine

Muscat - Léon Baur, Eguisheim

Riesling - Jean-Luc Freudenreich, Eguisheim

Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin, Orschwihr

Gewurztraminer - Cave Vieil Armand, Wuenheim

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Pinot Blanc - P Blanck - Kientzheim

Coteaux Bourguignons Blancs - Louis Jadot

Chardonnay - La Jalousie 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 Loiretal

Coteaux Bourguignons - Louis Jadot

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Côtes du Rhone - Roulepiere Amadieu

Wasser, Säfte & Heißgetränke

Wasser "Lisbeth" (Still, Medium, Sprudel)

Fruchtsäfte, Limonaden und Tonics

Kaffee, auch entkoffeiniert

Tee und Kräutertees

Heiße Schokolade

Getränke

ELSÄSSER CRÉMANTS & CHAMPAGNER IM GLAS 12,5cl

Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	9.00€
Champagne - Blanc de Blancs - Jean Noël HATON	17.00€
Champagne Extra Brut - 1ère Cuvée - Bruno Paillard	17.00€
Champagne Rosé - Rosé 1ère Cuvée - Bruno Paillard	22.00€

WEISS- & ROSÉWEINE 12,5cl

ALSACE

Gewurtzraminer "Origine" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurtzraminer "Douceur Automnale" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	10.50€
Gewurtzraminer Spätlese - 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 - J.L. Freudenreich - Eguisheim	7.50€
Riesling Spätlese - Léon Baur - Eguisheim	15.50€
Pinot Noir Rosé - Cave de Turkheim	7.50€

BURGUND

Chablis - Domaine Millet	12.00€
Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune	11.50€

CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Sarrins rosé Bio - Domaine des Sarrins	7.50€
--	-------

LANGUEDOC

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

ROTWEINE 12,5cl

ALSACE

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 - Le Croquant-Plouzeau - Loiretal	9.00€
--	-------

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Roulepiepierre Amadiou	7.50€
Syrah - Reméage - Les vins de Vienne	7.50€

BURGUND

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

Programm 2026



Jeden 1. Donnerstag im Monat

Do. 5. Februar: Auf nach Italien

Italien mit Musik und auf dem Teller!

Do. 5. März: Aromen Asiens

Typische Gerichte aus China, Japan, Thailand oder Indien...

Do. 9. April: Aprillfisch!

Muscheln, Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere...

Do. 7. Mai: Spargelfest

Unser Spargel in allen Variationen...

Do. 4. Juni: Latino-Abend

Latino-Spezialitäten, Tapas, Paella usw...

Do. 2. Juli: Fußball-Weltküche

WM-Feier mit internationaler Küche
Sportliche, festliche Stimmung

Preise:

99€/Person (inkl. Getränke)

Außer Dezember-Abend:

109€/Person (inkl. Getränke)

Und August-Abende:

119€/Person (inkl. Getränke)

**Je nach Wetter*

Do. 6. & Fr. 7. August: Weiße Nächte*

Alle in Weiß im Garten der Violettes!
Barbecue- & Grillabend

Do. 3. September: Orient-Abend

Spezialitäten aus 1001 Nacht,
Couscous, Tajine...

Do. 1. Oktober: Ein Spaziergang im Wald...

Pilzspezialitäten

Do. 5. November: Hexenball

Schaurig-feines kaltes Buffet,
Wildgerichte...

Do. 3. Dezember: Weihnachtszauber

Festliches Buffet mit Austern, Foie gras und Räucherlachs

