

Getränkebegleitung

Aperitifs

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

Crémant d'Alsace mit Veilchenlikör

Muscat d'Alsace - Léon Baur

Ricard / Pastis

Martini (Weiß / Rot / Campari)

Portwein (Rot oder Weiß)

Campari

Bier (Picon / Amer / Cynar)

Cocktails

(Apérol, Hugo, Mojito, Planteur)

Cocktails (alkoholfrei)

(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

Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse, Languedoc

Chateaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Pinot blanc - P Blanck - Kintzheim

Coteaux Bourguignons Blanc - Louis Jadot

Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc

Sauvignon Blanc - Henry Bourgeois

Rotweine

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Chinon - Domaine de la Perruche, Loire

Coteaux Bourguignon - Charles et fille

L'arlequin - Château la Comédie, Bordeaux

Wasser, Säfte & Heißgetränke

Wasser "Lisbeth"

(Still, Medium, Sprudel)

Säfte, Limonaden & Tonics

Kaffee (auch entkoffeiniert)

Heiße Schokolade

Tee / Kräutertees

Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Samstagabend-Menü



Abendessen

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

Letzte Bestellung: 20:45 Uhr

Vorspeisen

Entenstopfleber (Foie gras)

1,3,7,8,11,12

Geröstete Haselnüsse und violette Feigengelee
Dazu hausgemachte Sesam-Brioche

ODER

1,3,10,12

Geräuchertes Rindercarpaccio

Pickles von Shimeji & Butternut, Walnüsse, alter Comté

Fisch oder Vegetarisch

Korsischer Adlerfisch "Label Rouge"

2,4,6,7,12,14

Gedünsteter Lauch, Muschelschaum

ODER

7,12

Cremiges Risotto mit schwarzem Trüffel
Parmesanspäne

Unser Fleisch stammt aus der EU.
Alle Gerichte hausgemacht aus frischen Rohprodukten
Nettopreise inkl. Service

Fleisch

10,12

Traditionelles Elsässer Sauerkraut

ODER

7,9,12

Im Ganzen gegartes Rinderfilet

Pommes Croquettes, Pilze und Saisongemüse
Sauce Périgourdine

Käse oder Desserts

Echter Schweizer Gruyère

Rucola und Wildhagebutten-Konfitüre

ODER

Mandarinen-Entremet

Knuspriger Spekulatius
Mandarinenmousse und -sorbet

ODER

Schokoladen-Brownie

Vanillesauce
Stracciatella-Eis

À la carte:

Vorspeise: 27,00€

Hauptgang: 32,00€ (außer Rinderfilet 47,00€)

Käseteller oder Dessert: 13,00€