



HÔTEL - RESTAURANT - Depuis 1927



Les Menus

Goût d'ici

22 €

Presskopf à l'alsacienne
Local terrine with porc

Poulet fermier
sauce riesling et spaëtzlés
Chicken in Riesling sauce
and spaëtzles

Crème brûlée

Saveur

30 €

Saumon mariné
citron caviar, avocat, salade d'herbes
Marinated salmon
lemon caviar, avocado, herb salad

Canette
Crème de céleri sarrasin, chou/ butternut
jus à la carotte et spaëtzlés
Duck, celery cream, cabbage/butternut,
carrot juice and spaëtzlés

Chocolat & café, croquant noisette et tuile cacao,
glace vanille
Chocolate & Coffee, Crunchy Hazelnut and
Cocoa Tile, Vanilla Ice Cream

Child Menu

9 €

Aiguillettes de dinde panées
crème de légumes et frites
Breaded Turkey Aiguillettes
ou

Lieu noir, risotto et légumes
Fish, risotto and vegetables

Brownies au chocolat et glace vanille
Chocolate brownies and vanilla ice-cream

Mets encore...

menu à 3 plats 40 €

menu à 4 plats 48 €

Mise en bouche

Foie gras de canard
Pomme, poivre Timut et brioche
Foie Gras, apple, timut pepper and brioche
et/ou

Langoustines
hollandaise, risotto, carotte citron
Langoustine, risotto, carrot lemon

Sorbet arrosé
Sorbet served with alcohol

Veau "basse température",
hardeapfelpflutta, carotte & noisette
Veal, hardeapfelpflutta, carrot hazelnut
ou

Cochon Ibérique
purée de pomme de terre, chou
Pak Choï, salsifis et chorizo
Iberian pork, mashed potatoes, Pak Choï,
salsify and chorizo

Fondant au chocolat
fève de Tonka, chantilly caramel et
glace vanille

Chocolat Coulant, Tonka bean
ou

Mangue & ananas
crème citron gingembre
financier sésame et chantilly rhum
Mango & pineapple, lemon-ginger cream
Sesame cake and rum whipped cream

La Carte

Les Entrées/Starters/Vorspeisen/

Crudités, avocat, radis, carotte, poireaux et crème de lentilles <i>Avocado, radish, carrot, leeks and lentil cream</i> <i>Avocado, Radieschen, Karotten, Lauch und Linsencreme</i>	8 €
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort/fromage blanc <i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	9 €
Raviole betterave & chèvre, noix et émulsion aux herbes <i>Beet and goat cheese ravioli, beet puree and herbs emulsion</i> <i>Ravioli mit Rüben- und Ziegenkäse, Rübenpüree und Kräuteremulsion</i>	10 €
Saumon mariné, citron caviar, avocat, sésame noir, radis et salade d'herbes <i>Marinated salmon, lemon caviar, avocado, herb salad</i> <i>Mariniert Lachs, , Zitronenkaviar, avocado, Kräutersalat</i>	12 €
Escargots en cassolette et champignons <i>Snails in sauce and mushrooms</i> <i>Schnecken im sauce mit Pilzen</i>	12 €
Foie gras de canard pomme & poivre de Timut et brioche <i>Foie Gras, apple and brioche</i> <i>Enten Foie gras hausgemacht, Apfel und Brioche</i>	17 €
Cuisses de grenouilles, tomates concassées, ail et herbes de Provence <i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbs</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	15 €

Les Poissons/Fish/Fish

Langoustines, hollandaise, risotto, crème de carotte et sansho <i>Langoustine, risotto, carrot lemon and sansho</i> <i>Norwegen Hummer, risotto, Karottencreme und Sansho</i>	portion entrée 14 € portion plat 20 €
Truite du vivier aux amandes, citron et pommes fondantes <i>Trout with almond and potatoes</i> <i>Forelleteich mit Mandeln und pommes</i>	15 €
Turbot, riz noir, poireaux, émulsion huile d'olive & condiment yuzu <i>Turbot, black rice, leeks, olive oil emulsion & yuzu condiment</i> <i>Steinbutt, Reis, Lauch, Olivenöl-Emulsion und Yuzu</i>	21 €
Fricassé de scampis, sauce au safran, champignons et risotto <i>Big prawns with mushrooms and safran sauce</i> <i>Gebratene scampi mit frischen pilzen und safran sauce</i>	19 €

(Prix nets)

A l'origine d'un plat, il y a le produit ; brut, sélectionné avec soin et dans le respect de la nature et ses saisons.

Les 14 allergènes peuvent être présents dans l'élaboration de tous nos plats et menus.
(Le tableau est à votre disposition)

La Carte

Les Plats/Main course/Hauptgericht

Veau, hardeapfelflutta, carotte & noisette et pesto au persil	21 €
<i>Veal, hardeapfelflutta, carrot & hazelnut and parsley pesto</i>	
<i>Kalb, Hardeapfelflutta, Karotten & Haselnusspesto</i>	
Canette, crème de céleri, chou/butternut, jus à la carotte et spaëtzlés	19 €
<i>Canette, cream of celery, cabbage / butternut, carrot juice and spaëtzlés</i>	
<i>Entenbrust, Selleriecreme, Kohl / Butternuss, Karottensaft und Spaëtzlés</i>	
Cochon Ibérique purée, chou Pak Choï, salsifis et chorizo	20 €
<i>Iberian pork, mashed potatoes, Pak Choï, salsify and chorizo</i>	
<i>Iberisches Schweinefleisch, Kartoffelpüree, Pak Choi, Schwarzwurzeln und Chorizo</i>	
Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€	23 €
<i>Beef sirloin / morel sauce + 5€</i>	
<i>Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€,</i>	
Tartare de bœuf (uniquement en semaine)	20 €
<i>Beef tartar (only served in the week)</i>	
<i>Rindertartar (nur in die Woche)</i>	
Cordon bleu de veau au "Bargkass,,	19 €
<i>Veal tenderloin with local cheese</i>	
<i>Kalb « cordon bleu » mit Bargkass</i>	

La Végétale

Pois chiche & coriandre semoule, Pak Choï, massala et carotte cumin	13 €
<i>Chick peas & coriander semolina, pak choï, masala, cumin carrot</i>	
<i>Kichererbsen & Koriander, griess, pak choï, massala, Karrote-Kümeln</i>	

Les Spécialités Alsacienne

Choucroute pomme de terre, collet, lard, viennoise d'Alsace et Montbéliarde	15 €
<i>Traditional « choucroute », potatoes, pork meet and sausages</i>	
<i>Sauerkraut, Kartoffeln, Schweinefleisch und Würstchen</i>	
Poulet fermier sauce au riesling, légumes et spaëtzlés	14 €
<i>Free range chicken with a Riesling sauce, vegetables and spaëtzlés</i>	
<i>Hähnchen in Riesling Sauce, Gemüse und spaëtzlés</i>	
Carpes frites « à la semoule » à partir de 2 personnes	15 €
<i>(served in week and on reservation the week-end)</i>	
<i>Fries carp served with French fries (minimum 2 people),. by reservation on week-end</i>	
<i>Gebackene karpfen (ab 2 Personen), reservierung am wochenende</i>	

(Prix nets)

A l'origine d'un plat, il y a le produit ; brut, sélectionné avec soin et dans le respect de la nature et ses saisons.

Les 14 allergènes peuvent être présents dans l'élaboration de tous nos plats et menus.
(Le tableau est à votre disposition)



HÔTEL - RESTAURANT - Depuis 1927

HÔTEL RESTAURANT L'AO Nature et Gastronomie Alsacienne

5 rue Principale
68500 Rimbach Près Guebwiller
T. +33 (0)3 89 76 89 90

contact@hotelaigledor.com
www.hotelaigledor.com
Fermé lundi sauf jours fériés



L'Aigle d'Or, chez Marck depuis 1927