



HÔTEL - RESTAURANT - Depuis 1927



La Carte

Les Entrées/Starters/Vorspeisen/

Tomates anciennes burrata, basilic et eau de tomate & radis <i>Tomatoes burrata, tomato water &, radish</i> <i>Tomaten, burrata, Tomaten Wasser & Radieschen</i>	10 €
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort/fromage blanc <i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	9 €
Raviolericotta & épinard <i>Ravioli, ricotta & spinach</i> <i>Ravioli mit Ricotta & Spinat</i>	10 €
Saumon mariné, crème de poivron, tomate & coriandre <i>Marinated salmon, Red pepper, tomato & coriander</i> <i>Mariniert Lachs, Roter Paprika, Tomaten & coriander</i>	12 €
Escargots, purée au jus de laitue, jambon cru et oignon grillé <i>Snails, mashed lettuce, ham & grilled onion</i> <i>Schnecken Salatpüree, Schinken & Zwiebeln /</i>	12 €
Foie gras de canard pomme & rhubarbe et brioche <i>Duck Foie Gras, apple & rhubarb and brioche</i> <i>Enten Foie Gras hausgemacht, Apfel & Rhabarber und Brioche</i>	17 €
Cuisses de grenouilles, tomates concassées, ail et herbes de Provence <i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	15 €

Les Poissons/Fish/Fish

Lotte, chermoula, riz basmati, courgette, carotte et menthe & coriandre <i>Burbot chermoula, basmati rice, zucchini, carrot and mint & coriander</i> <i>Quappe, Chermoula, Basmatireis, Zucchini, Karotten, Minze & Koriander</i>	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 €
Bar, risotto, tomate green zébra, émulsion citron & basilic et Kalamata <i>Sea bass, risotto, tomato green zebra, lemon-basil, kalamata</i> <i>Wolfsbarschfilet, Risotto, Tomaten Green Zebra, Zitrone-Basilikum, Klamata</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)

La Carte

Les Plats / Main course / Hauptgericht

Veau, girolles, crème de patate douce, carotte, pak choï et spaëtzlés	21 €
<i>Veal, chanterelles, mashed sweet potato, carrot, pak choi & spaëtzlés</i>	
<i>Kalb, Pfifferlinge, Süßkartoffeln Püree, Karotten, Pak Choi & Spaëtzlés</i>	
Canette, boulgour, carotte, petit pois et condiment coriandre	19 €
<i>Duck filet, bulgur, carrot, peas and coriander condiment</i>	
<i>Entenbrust, Bulgur, Karotten, Erbsen und Korianderwürzmittel</i>	
Cochon Ibérique purée, tian de légumes, faisselle roquette, poivre de Kampot	20 €
<i>Iberian pork, mashed potatoes, vegetable tian, arugula, Kampot pepper</i>	
<i>Iberisches Schweinefleisch, Kartoffelpüree, Gemüsetian, Rucola, Kampot Pfeffer</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, quinoa, choux Pak Choï, faisselle roquette et carotte	13 €
<i>Chick peas & coriander quinoa, pak choï, faisselle arugula & carrot</i>	
<i>Kichererbsen & Koriander, Quinoa, pak choï, Rucola faisselle & Karrote</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 le 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)

Mets encore...

menu à 3 plats 40 €

menu à 4 plats 48 €

Mise en bouche

Foie gras de canard
pomme & rhubarbe et brioche

Duck Foie Gras, apple & rhubarb and brioche
Enten Foie Gras hausgemacht, Apfel & Rhabarber und Brioche

et / ou

Filet de Bar

risotto, tomate green zébra, citron & basilic et Kalamata

Sea bass, risotto, tomato green zebra, lemon-basil, kalamata
Wolfsbarschfilet, Risotto, Tomaten Green Zebra, Zitrone-Basilikum, Klamata

Sorbet arrosé

Veau "basse température",
girolles, crème de patate douce, carotte et pak choï

Veal, chanterelles, mashed sweet potato, carrot, pak choi & spaëtzlés
Kalb, Pfifferlinge, Süßkartoffeln Püree, Karotten, Pak Choi & Spaëtzlés

ou

Cochon Ibérique

purée, tian de légumes, faisselle roquette, poivre de Kampot

Iberian pork, mashed potatoes, vegetable tian, faisselle arugula, Kampot pepper
Iberisches Schweinefleisch, Kartoffelpüree, Gemüsetian, Rucola faisselle, Kampot Pfeffer

Fondant au chocolat

fève de Tonka, chantilly caramel et glace vanille

chocolate Coulant tonka bean
Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Pêche & framboise

Pain de Gênes, yuzu et glace yaourt

Peach & raspberry, Genoa bread, yuzu and yogurt ice cream
Pfirsich & Himbeere, Genuabrot, Yuzu und Joghurteis

Goût d'ici

22 €

Presskopf à l'alsacienne

*Local specialty terrine and horseradish
Elsasser presskopf und Meerrettichsauce*

Poulet fermier

sauce riesling et spaëtzlés

*Free range chicken, Riesling sauce,
vegetables & spaëtzlés
Hähnchen in Riesling Sauce, Gemüse und
spaëtzlés*

Kougelhof glacé

*Vanilla-kirsch-caramel Ice / grapes
Vanille-Karamell-Kirsch Eis / Rosinen*

Junior

9 €

Aiguillettes de dinde panées

crème de légumes et frites

*Breaded Turkey Aiguillettes
vegetable cream and french fries
Panierte Truthahn-Aiguillettes
Gemüsecreme und Pommes Frites*

ou

Lieu noir, risotto et légumes

*Fish, risotto & vegetables
Fisch, Risotto & Gemüse*

Brownies chocolat et glace vanille

*Chocolate brownies and vanilla ice cream
Schokoladen-Brownies und Vanilleeis*

Saveur

30 €

Saumon mariné

crème de poivron, tomate & coriandre

*Marinated salmon, Red pepper,
tomato & coriander
Mariniert Lachs, Roter Paprika,
Tomaten & coriander*

Canette

boulgour, carotte, petit pois

condiment coriandre

*Duck filet, bulgur, carrot, peas
and coriander condiment
Entenbrust, Bulgur, Karotten, Erbsen
und Korianderwürzmittel*

Abricot & sureau

crumble et amandes

*Apricot & elderberry, crumble and almonds
Aprikose & Holunder, Krümel und Mandeln*



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