

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

La carte

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Ravioles, chèvre & cresson, noix et carotte	11 €
<i>Ravioli, Ziegenkäse & Brunnenkresse, Walnüsse und Karotte</i> <i>Ravioli, goat cheese & watercress, walnuts and carrot</i>	
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc	9 €
<i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	
Truite saumonée en gravlax	13 €
algues, radis read meat, avocat et émulsion riz grillé	
<i>Salmon trout, seaweed, read meat radish, avocado and grilled rice emulsion</i> <i>Lachsforelle, Algen, Rettich, Avocado und gegrillte Reiseumulsion</i>	
Foie gras de canard, coing & noisettes et brioche	17 €
<i>Duck Foie Gras, quince & hazelnuts and brioche and brioche</i> <i>Enten Foie Gras hausgemacht, Quitte & Haselnüsse und Brioche</i>	
Cuisses de grenouilles, tomates concassées, ail et herbes de Provence	15 €
<i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	

Les Poissons/Fish/Fish

	portion entrée	16 €
Saint Jacques	portion plat	22 €
crème panais & vanille, riz rond, carotte et hollandaise		
<i>Scallops, parsnip & vanilla cream, round rice, carrot and hollandaise</i> <i>Jakobsmuscheln, Pastinaken-Vanille-Creme, Rundreis, Karotte und Hollandaise</i>		
Daurade, crème de choux fleur, émulsion safran, chorizo Ibérique et poireaux	19€	
<i>Sea bream, cauliflower cream, saffron emulsion, Iberian chorizo and leeks</i> <i>Dorada, Blumenkohlcreme, Safranemulsion, iberische Chorizo und Lauch</i>		
Truite du vivier aux amandes, citron et pommes fondantes	15 €	
<i>Trout with almond and potatoes</i> <i>Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln</i>		

Les Viandes / Meats / Fleisch

- Veau "basse température,,
gratin Dauphinois, topinambour & cèpes d'ici, choux et butternut 21 €
*Veal, gratin Dauphinois, Jerusalem artichoke & mushrooms, cabbage and butternut
Kalb, Gratin Dauphinois, Topinambur & Steinpilze von hier, Kohl und Butternut*
- Agneau, quinoa bio, courges, pois chiche, fromage blanc & curry et coriandre 20 €
*Lamm, Bio-Quinoa, Kürbis, Kichererbsen, Hüttenkäse & Curry und Koriander
Lamb, organic quinoa, squash, chickpeas, cottage cheese & curry and coriander*
- Chevreuril du Vallon, Choux fleur & noisettes, romanesco,
jus à la betterave et spaëtzlés 19 €
*Roe, Cauliflower & hazelnuts, romanesco, beetroot sauce and spaëtzlés
Reh, Blumenkohl & Haselnüsse, Romanesco, Rote-Bete-Sauce und Spaëtzlés*
- Végétale & quinoa bio, pois chiche et fromage blanc & curry et coriandre 15 €
*Organic quinoa & zucchini, chickpeas and cottage cheese & curry and coriander
Bio-Quinoa & Zucchini, Kichererbsen und Hüttenkäse & Curry und Koriander*

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

- Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€ 23 €
*Beef sirloin / morel sauce + 5€
Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€,*
- Tartare de bœuf (uniquement en semaine) 20 €
*Beef tartar (only served in the week)
Rindertartar (nur in die Woche)*
- Cordon bleu au "Bargkass,, 18 €
*Poultry cordon bleu with local cheese
Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass*
- Civet de Gibier, légumes et spaëtzlés 15 €
*Wildschweinragout, Gemüse und Spätzlés
Game stew, vegetables and spaëtzlés*

Mets encore...

Menu à 3 plats 40 €

Menu à 4 plats 48 €

Mise en bouche

.....

Foie gras de canard,
cerise & betterave et brioche

Duck Foie Gras, beetroot and brioche

Enten Foie Gras hausgemacht, Kirsche & Rote Bete und Brioche

Et / ou

Langoustines

crème carotte miso, riz grillé, pak choï et émulsion soja & gingembre

Langoustines, miso carrot cream, grilled rice, pak choï and soya & ginger emulsion

Langusten, Miso-Karottencreme, gegrillter Reis, Pak Choï und Soja-Ingwer-Emulsion

.....

Sorbet arrosé

.....

Veau "basse température,,
petits pois, girolles, purée sarriette et chips d'artichaut

Veal, peas, chanterelles, savory purée and artichoke chips

Kalb, Erbsen, Pfifferlinge, herzhaftes Püree und Artischockenchips

Ou

Cochon Ibérique

oignon grillé, courgette, chorizo ibérique,

condiment maïs cajun et quinoa bio

Iberian pig, grilled onion, zucchini, Iberian chorizo,

Cajun corn condiment and organic Berry quinoa

Iberisches Schwein, gegrillte Zwiebel, Zucchini, iberische Chorizo,

Cajun-Mais-Gewürz und Bio-Beeren-Quinoa

.....

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

Chocolate Coulant tonka bean

Schokoladen Coulant Tonkabohne

Ou

Myrtille

Chantilly reine des prés, miel de montagne, Glace yaourt et céréales

Blueberry, Meadowsweet whipped cream, honey, yogurt ice cream and cereals

Blaubeere Mäusesüße Schlagsahne, honig, Joghurt Eis und Getreide

Junior 10 €

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

Cabillaud, risotto et légumes

*Cod, risotto & vegetables
Kabeljau, Risotto & Gemüse*

.....

Brownies chocolat et glace vanille

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

Goût d'ici 24 €

Presskopf à l'alsacienne

*Local specialty terrine and horseradish
Elsasser presskopf und Meerrettichsauce*

.....

Poulet fermier au Riesling
spaëtzlés et légumes

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

.....

Kougelhof glacé

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

Saveur 32 €

Ravioles

olives & tomate confite, basilic

crémeux petit pois

*Ravioli, olives & tomato, basil and creamy peas
Ravioli, Oliven & kandierte Tomaten, Basilikum und Erbsencreme*

.....

Cabillaud

risotto, coco citronnelle, fève

carotte coriandre et gel citron

*Cod, risotto, coconut lemongrass, broad bean, carrot, coriander and lemon gel
Kabeljau, Risotto, Kokos-Zitronengras, Saubohne, Karotte, Koriander und Zitronengel*

.....

Pêche

Melon, crème citron/menthe,

financier, sorbet pêche et chantilly amande

*Peach, melon almond milk whipped cream, peach sorbet and lemon/mint cream
Pfirsich, Melon, Mandelmilch-Schlagsahne, Pfirsichsorbet, Zitrone-pfeffermuntze sahn*





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

