

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte mets & menus

A Picorer pour l'apéritif...

Jambon de sanglier fumé

Geräucherter Eberschinken

Smoked boar ham

5 € / pour 2 personnes

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Œuf mollet asperges blanches & vertes, morilles, "Bargkass", pickles d'oignons, chips de pain 9 €

Soft-boiled egg, white and green asparagus, morel sauce and local cheese

Weich gekochtes Ei, weisse und grüne Spargeln, Morchel Soße und "Bargkass",

Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc 9 €

Local specialty terrine and horseradish sauce

Elsasser presskopf und Meerrettichsauce

Tartare de thon Coriandre, sésame, gingembre, sauce soja, avocat & sucrine 13 €

Tuna tartare, coriander, sesame, ginger, avocado and soya sauce

Thunfisch-Tartar, Koriander, Sesam, Ingwer, Avocado und soja Soße

Foie gras de canard, rhubarbe & hibiscus et brioche 17 €

Duck Foie Gras, rhubarb & hibiscus and brioche

Enten Foie Gras hausgemacht, Rhabarber & Hibiskus

Cuisses de grenouilles,

tomates concassées, ail et herbes de Provence

Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes

Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence

portion entrée 16 €

portion plat 23 €

Les Poissons/Fish/Fish

Daurade

Petits pois, combawa, carotte & hollandaise

Sea bream, peas, combawa, carrot & hollandaise

Daurade, petits pois, combawa, carotte & hollandaise

portion entrée 17 €

portion plat 23 €

Maigre

Risotto, petits pois, tomates confites, olive Kalamata & émulsion basilic

Croaker, risotto, peas, confit tomatoes, Kalamata olive & basil emulsion

Croaker, Risotto, Erbsen, Confit-Tomaten, Kalamata-Oliven-Basilikum-Emulsion

20€

Truite du vivier aux amandes, citron et pommes fondantes 15 €

Trout with almond and potatoes

Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln

Les Viandes / Meats / Fleisch

Veau "basse température,, 22 €
Purée au foin, asperges blanches et vertes, jus au thym
Veal, mashed potatoes infused with hay, white and green asparagus, thyme juice
Kalb, Kartoffelpüree mit Heu, weisse und grüne Spargeln, Thymian Soße

Cochon ibérique 20 €
Crème de maïs-carotte, gratin dauphinois, poireau & poivre de Madagascar
Iberian pig, corn-carrot cream, gratin dauphinois, leek & Madagascar pepper
Iberisches Schwein, Maïs-Karotten-Püree, Dauphinois-Gratin, Lauch & Madagaskar-Pfeffer

Canette 20 €
Carotte-cumin, fèves, semoule, sauce miel-carotte-orange, tuile de pois chiche
Duck, carrot-cumin, broad beans, semolina, honey-carrot-orange sauce, chickpea tuile
Ente, Karotten-Kreuzkümmel, Saubohnen, Grieß, Honig-Karotten-Orangen-Sauce, Kichererbsen-Tuile

Végétale 15 €
Purée au foin, asperges blanches et vertes, sauce morilles
mashed potatoes infused with hay, white and green asparagus, morel sauce
Kartoffelpüree mit Heu, weisse und grüne Spargeln, Morchel Soße

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€ 25 €
Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables
Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse

Tartare de bœuf (uniquement en semaine) 22 €
Beef tartar (only served in the week) / French Fries and Salad
Rindertartar (nur in die Woche) / Pommes und Salade

Cordon bleu au "Bargkass,, 19 €
Poultry cordon bleu with local cheese / served with French Fries and vegetables
Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass / mit Pommes und Gemüse

Horaires du Restaurant

Service du midi (lunch) : 12h00 - 13h30
Service du soir (diner) : 19h00 - 21h00

FERME LE LUNDI

CLOSED ON MONDAY / MONTAG GESCHLOSSEN

Paiements acceptés :

Espèces, CB, Visa, American Express, Mastercard,
Chèques Vacances, Ticket Restaurant

Extrait de la carte des vins (Wine list example)

AOP Alsace, Riesling domaine Roth	24 €
AOP Viré Clessé, J-P Michel	32 €
AOP Pic Saint-Loup, Domaine Clavel	46 €
AOP Rully 1 ^{er} cru, Jacqueson	38 €
AOP Saint Emilion Cheval Noir	35 €

Mets encore...

Menu à 3 plats 42 €

Menu à 4 plats 50 €

Mise en bouche

.....

Foie gras de canard,

rhubarbe & hibiscus et brioche

Duck Foie Gras, rhubarb & hibiscus and brioche

Enten Foie Gras hausgemacht, Rhabarber & Hibiskus

et / ou

Daurade

Petits pois, combawa, carotte & hollandaise

Sea bream, peas, combawa, carrot & hollandaise

Daurade, petits pois, combawa, carotte & hollandaise

.....

Sorbet arrosé

.....

Veau "basse température,,

Purée au foin, asperges blanches et vertes, jus au thym

Veal, mashed potatoes infused with hay, white and green asparagus, thyme juice

Kalb, Kartoffelpüree mit Heu, weisse und grüne Spargeln, Thymian Soße

ou

Cochon ibérique

Crème de maïs-carotte, gratin dauphinois, poireau & poivre de Madagascar

Iberian pig, corn-carrot cream, gratin dauphinois, leek & Madagascar pepper

Iberisches Schwein, Maïs-Karotten-Püree, Dauphinois-Gratin, Lauch & Madagaskar-Pfeffer

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka,

chantilly et glace vanille

Chocolate Coulant tonka bean

Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Fraise

chantilly estragon, crumble, glace yaourt,

crème sésame noir

Strawberry, tarragon whipped cream, crumble, yoghurt ice cream,

black sesame cream

Erdbeere, Estragon-Schlagsahne, Crumble, Joghurteis,

schwarze Sesamcreme



Saveur 34 €

Tartare de thon

Coriandre, sésame, gingembre, sauce soja, avocat & sucrine

Tuna tartare, coriander, sesame, ginger, avocado and soya sauce
Thunfisch-Tartar, Koriander, Sesam, Ingwer, Avocado und soja Soße

.....

Maigre

Risotto, petits pois, tomates confites,
olive Kalamata & émulsion basilic

Croaker, risotto, peas, confit tomatoes, Kalamata olive & basil emulsion
Croaker, Risotto, Erbsen, Confit-Tomaten, Kalamata-Oliven-Basilikum-Emulsion

.....

Rhubarbe

framboise, crème citron-verveine, chantilly & glace miel

Rhubarb, raspberry, lemon verbena cream, whipped cream & honey ice cream
Rhabarber, Himbeer-, Zitronenverbene-Creme, Schlagsahne & Honigeis

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



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

