

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

Ravioles, olives & tomate confite, basilic et crémeux petit pois

Ravioli, olives & tomato, basil and creamy peas

Ravioli, Oliven & kandierte Tomaten, Basilikum und Erbsencreme

12 €

Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc

Local specialty terrine and horseradish sauce

Elsasser presskopf und Meerrettichsauce

9 €

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

13 €

Foie gras de canard, pêche & myrtille et brioche

Duck Foie Gras, peach & blue berries and brioche

Enten Foie Gras hausgemacht, Pfirsich & Heidelbeeren

17 €

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

Bar

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

Sea bass, risotto, peas, confit tomatoes, olive & basil emulsion

Seebarsch, Risotto, Erbsen, Confit-Tomaten, Oliven-Basilikum-Emulsion

portion entrée 17 €

portion plat 23 €

Cabillaud

Poivron grillé, courgettes, caviar d'aubergine & hollandaise

Cod, grilled pepper, zucchini, eggplant caviar & hollandaise

Kabillau, gegrillte Paprika, Zucchini, auberginenkaviar & Hollandaise

20€

Truite du vivier aux amandes, citron et pommes fondantes

Trout with almond and potatoes

Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln

15 €

Les Viandes / Meats / Fleisch

Veau "basse température,, haricots vert, tian de légumes, pommes de terre rôties et jus romarin <i>Veal, green beans, vegetable tian, roasted potatoes and rosemary sauce</i> <i>Kalb, grüne Bohnen, Gemüsetian, Bratkartoffeln und Rosmarinsoße</i>	22 €
Cochon ibérique blettes & carotte, chorizo, polenta. Iberian pig, chard & carrot, chorizo, polenta Iberisches Schwein, Mangold & Karotte, Chorizo, Polenta	20 €
Chevreuril crème d'artichaud, girolles, petits pois, spaëtzlés, sauce aux airelles Deer, artichoke cream, peas, spaëtzlés, cranberry sauce Reh, Artoschockencreme, Pfifferlinger, Erbsen, spaëtzlés, Preisenebersauce	21 €
Végétale risotto, poivron grillé, courgettes, caviar d'aubergine, <i>Risotto, grilled pepper, zucchini, eggplant caviar & hollandaise</i> <i>Rosotto, gegrillte Paprika, Zucchini, auberginenkaviar & Hollandaise</i>	15 €

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

Tournedos de bœuf Charolais / sauce morilles +5€ <i>Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables</i> <i>Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse</i>	25 €
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) <i>Beef tartar (only served in the week) / French Fries and Salad</i> <i>Rindertartar (nur in die Woche) / Pommes und Salade</i>	22 €
Cordon bleu au "Bargkass,, <i>Poultry cordon bleu with local cheese / served with French Fries and vegetables</i> <i>Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass / mit Pommes und Gemüse</i>	19 €

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,
pêche & myrtille et brioche

Duck Foie Gras, peach & blue berries and brioche
Enten Foie Gras hausgemacht, Pfirsich & Heidelbeeren

et / ou

Bar

Risotto, petits pois, tomates confites, olive & émulsion basilic
Sea bass, risotto, peas, confit tomatoes, olive & basil emulsion
Seebarsch, Risotto, Erbsen, Confit-Tomaten, Oliven-Basilikum-Emulsion

.....

Sorbet arrosé

.....

Veau "basse température,,

haricots vert, tian de légumes, pommes de terre rôties et jus romarin
Veal, green beans, vegetable tian, roasted potatoes and rosemary sauce

Kalb, grüne Bohnen, Gemüsetian, Bratkartoffeln und Rosmarinsoße

ou

Cochon ibérique

blettes & carotte, chorizo, polenta,

Iberian pig, chard & carrot, chorizo, polenta
Iberisches Schwein, Mangold & Karotte, Chorizo, Polenta

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka,
chantilly et glace vanille

Chocolate Coulant tonka bean
Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Fruits Rouges

Framboise, mûres, crème myrtille, macaron, chantilly poivre de Timut

Raspberry, blackberries, blueberry cream, macaroon, Timut pepper whipped cream



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

.....

Cabillaud

Poivron grillé, courgettes, caviar d'aubergine & hollandaise

Cod, grilled pepper, zucchini, eggplant caviar & hollandaise
Kabillau, gegrillte Paprika, Zucchini, auberginenkaviar & Hollandaise

.....

Pêche-Abricot

crème citron-verveine, crumble romarin, chantilly thé noir & glace miel

Peach apricot, Lemon verbena cream, rosemary crumble,
black tea whipped cream & honey ice cream
Pfirsich-Aprikose, Zitronenverbene-Creme, Rosmarin-Crumble,
Schwarztee-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

Bar, risotto et légumes

Seebass, risotto & vegetables
Seebarsch, 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

