

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte mets & menus

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Ravioles, chèvre fumé, cresson, jambon foret noire et émulsion aux noix	15 €
<i>Ravioli, smoked goat cheese, watercress, ham « foret noire », walnuts whipped cream</i> <i>Ravioli, geräuchert Ziegenkäse, Brunnenkresse, Schwarzwälder Schinken, Walnusse</i>	
Maquereau mariné	13 €
avocat, huile aux herbes, sauce amande, concombre, pickles et tuile de pain <i>Marinated mackerel, avocado, green oil, Mandel sauce, cucumber, carrot, pickles</i> <i>Marinierte Makrele, avocado, grünes Öl, Aio Bianco-Sauce, Gurke, Karotte, pickles</i>	
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc	9 €
<i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>	
Foie gras de canard, poire & jasmin et brioche	18 €
<i>Duck Foie Gras, pear & jasmine and brioche</i> <i>Enten Foie Gras hausgemacht, Birne & Jasmin und Brioche</i>	
Cuisses de grenouilles,	portion entrée 16 €
tomates concassées, ail et herbes de Provence	portion plat 24 €
<i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	

Les Poissons/Fish/Fish

Poulpe & bouillon miso	portion entrée 16 €
poireau, radis, riz rond, algue, vinaigre au gingembre	portion plat 21 €
<i>Warm octopus, leek, round rice, seaweed, ginger, herb salad, miso broth</i> <i>Warmer Oktopus, Lauch, Rundreis, Seetang, Ingwer, Kräutersalat, Miso-Brühe</i>	
Aile de raie de Bretagne	22€
écrasé de pommes de terre, bergamote, câpres, artichaut et hollandaise <i>Ray from Bretagne, mashed potatoes, bergamot, capers, artichoke and hollandaise</i> <i>Rochen aus der Bretagne, Kartoffelpüree, Bergamotte, Kapern, Artischocke und hollandaise</i>	
Truite aux amandes, citron et pommes fondantes	16 €
<i>Trout with almond and potatoes</i> <i>Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln</i>	

Les Viandes / Meats / Fleisch

Veau "basse température,, 22 €
échalote confite, crème de carotte, choux, trompette de la mort et gratin dauphinois
Veal, Candied shallot, carrot, cabbage, black trumpets and gratin dauphinois
Kalb, Kandierte Schalotten, Karotten, Kohl, schwarze Trompeten und Gratin Dauphinois

Chevreuil 25 €
légumes racines, réglisse, choux de Bruxelles, oignon grelot et sauce grand veneur
Roe, Root vegetables, licorice, Brussels sprouts, baby onion and grand veneur sauce
Ree, Wurzelgemüse, Süßholz, Rosenkohl, Babyzwiebel und Grand-Veneur-Sauce

Poitrine de cochon confite 21 €
maïs grillé, pomme de terre, navet, carotte, jus façon barbecue, fromage blanc & chimichurri
Candied pork belly, grilled corn, potato, turnip, barbecue juice, chimichurri & white cheese
Kandierter Schweinebauch, gegrillter Mais, Kartoffeln, Rüben, Karotten, Barbecue-Saft, Chimichurri & Weißkäse

Végétale
écrasé de pomme de terre & ciboulette, artichaut, choux vert, navet, bergamote et hollandaise 16 €
mashed potatoes & chives, artichoke, green cabbage, turnip, bergamot and hollandaise
Kartoffelpüree & Schnittlauch, Artischocke, Grünkohl, Rübe, Bergamotte und Hollandaise

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

Filet de bœuf Charolais / sauce morilles +5€ 26 €
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) frites et légumes 22 €
Beef tartar (only served in the week) / French Fries and Salad
Rindertartar (nur in die Woche) / Pommes und Salade

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

Mets encore...

Menu à 3 plats 42 €

Menu à 4 plats 50 €

Mise en bouche

.....

Ravioles

chèvre fumé, cresson, jambon forêt noire et émulsion aux noix

Ravioli, smoked goat cheese, watercress, ham « foret noire », walnuts whipped cream

Ravioli, geräuchert Ziegenkäse, Brunnenkresse, Schwarzwälder Schinken, Walnusse

et / ou

Poulpe & bouillon miso

poireau, radis, riz rond, algue, vinaigre au gingembre,

Warm octopus, leek, round rice, seaweed, ginger, herb salad, miso broth

Warmer Oktopus, Lauch, Rundreis, Seetang, Ingwer, Kräutersalat, Miso-Brühe

.....

Veau "basse température,,

échalote confite, crème de carotte, chou, trompette de la mort et gratin dauphinois

Veal, Candied shallot, carrot, cabbage, black trumpets and gratin dauphinois

Kalb, Kandierte Schalotten, Karotten, Kohl, schwarze Trompeten und Gratin Dauphinois

ou

Aile de raie de Bretagne

écrasé de pommes de terre, bergamote, câpres, artichaut et hollandaise

Ray from Bretagne, mashed potatoes, bergamot, capers, artichoke and hollandaise

Rochen aus der Bretagne, Kartoffelpüree, Bergamotte, Kapern,

Artischocke und hollandaise

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka chantilly et glace vanille

Chocolate Coulant tonka bean

Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Agrumes

crème citron & camomille, gâteau au miel, sorbet yuzu, chantilly miel

Citrus, Chamomile lemon cream, honey cake, yuzu sorbet, honey whipped cream

Zitrus, Kamille-Zitronen-Creme, Honigkuchen, Yuzu-Sorbet, Honig-Schlagsahne



Saveur 34 €

Maquereau mariné

avocat, huile aux herbes, sauce amande, concombre, pickles et tuile de pain

Marinated mackerel, avocado, green oil, Mandel sauce, cucumber, carrot, pickles

Marinierte Makrele, avocado, grünes Öl, Aio Bianco-Sauce, Gurke, Karotte, pickles

.....

Poitrine de cochon confite

maïs grillé, pomme de terre, navet, carotte,
jus façon barbecue, fromage blanc & chimichurri

Candied pork belly, grilled corn, potato, turnip,

barbecue juice, chimichurri & white cheese

Kandierter Schweinebauch, gegrillter Mais, Kartoffeln, Rüben, Karotten,

Barbecue-Saft, Chimichurri & Weißkäse

.....

Mangue & ananas

passion, croquant coco et meringue sésame noir safran et sorbet mangue

*Mango & pineapple, passion fruit, crunchy coconut
and meringue black sesame saffron and mango sorbet*

*Mango & Ananas, Passionsfrucht, knusprige Kokosnuss
und Meringue, schwarzer Sesam, Safran und Mangosorbet*

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

Filet de lieu, riz et légumes

Fillet of pollock, rice and vegetables

Seelachsfilet, Reis und 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

