

Nature et Gastronomie Alsacienne



# RESTAURANT MENU



[hotelaigledor.com](http://hotelaigledor.com)

# Carte Mets & Menus

## Les Entrées/Starters/Vorspeisen

<b>Tomates anciennes</b>		<b>14 €</b>
mozzarella, émulsion thym citron & focaccia aux olives, eau de tomate, pesto et groseille		
<i>Tomatoes, lemon thyme emulsion and olive focaccia, mozzarella, pesto and currant</i>		
<i>Tomaten, Zitronen-Thymian-Emulsion und Oliven-Focaccia, mozzarella, Pesto und Johannisbeere</i>		
<b>Tartare de thon</b>		<b>15 €</b>
coriandre, sésame, gingembre, sauce soja, avocat & sucrose		
<i>Tuna tartare, coriander, sesame, ginger, avocado and soya sauce</i>		
<i>Thunfisch-Tartar, Koriander, Sesam, Ingwer, Avocado und soja Soße</i>		
<b>Presskopf à l'alsacienne</b>		<b>10 €</b>
sauce raifort & fromage blanc		
<i>Local specialty terrine and horseradish sauce</i>		
<i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce</i>		
<b>Foie gras de canard</b>		<b>18 €</b>
figue & pistache et brioche		
<i>Duck Foie Gras, fig &amp; pistachio and brioche</i>		
<i>Enten Foie Gras hausgemacht, Feige &amp; Pistazien und Brioche</i>		
<b>Cuisses de grenouilles</b>	portion entrée	<b>16 €</b>
tomates concassées, ail et herbes de Provence	portion plat	<b>24 €</b>
<i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i>		
<i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>		

## Les Poissons/Fish/Fish

<b>Langoustines</b>	portion entrée	<b>17 €</b>
riz rond, chou pakchoï, émulsion coco citronnelle, citron vert et basilic thaï	portion plat	<b>24 €</b>
<i>Langoustine, round rice, pakchoï cabbage, lemongrass coconut emulsion, lime and basil</i>		
<i>Langustine, runder Reis, Pakchoi-Kohl, Zitronengras-Kokos-Emulsion, Limette und Basilikum</i>		
<b>Lotte</b>		<b>23 €</b>
caviar d'aubergine, courgette, émulsion menthe & citron, poivron et citron confit		
<i>Monkfish, eggplant caviar, zucchini, mint &amp; lemon emulsion, bell pepper and candied lemon</i>		
<i>Seeteufel, Auberginenkaviar, Zucchini, Minze-Zitronen-Emulsion, Paprika und kandierte Zitrone</i>		
<b>Truite aux amandes</b>		<b>16 €</b>
citron et pommes fondantes		
<i>Trout with almond and potatoes</i>		
<i>Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln</i>		

## Les Viandes / Meats / Fleisch

**Veau "basse température,,** 23 €  
petits pois, girolles, purée au poivre de Madagascar  
*Veal, Peas, chanterelles, Madagascan pepper puree*  
*Kalb, Erbsen, Pfifferlinge, madagassisches Pfefferpüree*

**Canette** 21 €  
crème courgette & coriandre, semoule, ratatouille, fromage blanc & menthe  
*Duckfilet, Zucchini & coriander cream, semolina, ratatouille, cottage cheese & mint*  
*Entebrust, Zucchini & Koriander Creme, Grieß, Ratatouille, Hüttenkäse & Minze*

**Végétale**  
ratatouille, caviar d'aubergine, semoule, fromage blanc, citron confit, émulsion menthe&citron 16 €  
*Ratatouille, eggplant caviar, semolia, cottage cheese, candied lemon, mint & lemon*  
*Ratatouille, Auberginenkaviar, Grieß, Hüttenkäse,, kandierte Zitrone, Minze-Zitronen-Emulsion*

## 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 de volaille au "Bargkass,,** 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

.....

### Tomates anciennes

émulsion thym citron & focaccia aux olives

mozzarella di bufala, eau de tomate, pesto, groseille

*tomatoes, lemon thyme emulsion and olive focaccia, mozzarella di bufala, pesto, currant  
Tomaten, Zitronen-Thymian-Emulsion und Oliven-Focaccia, mozzarella, Pesto, Johannisbeere*

et / ou

### Langoustines

riz rond, chou pakchoï, émulsion coco citronnelle, citron vert et basilic thaï

*Langoustine, round rice, pakchoï cabbage, lemongrass coconut emulsion und lime and basil  
Langustine, runder Reis, Pakchoi-Kohl, Zitronengras-Kokos-Emulsion und Limette und  
Basilikum*

.....

### Veau "basse température,,

petits pois, girolles, purée au poivre de Madagascar

*Veal, Peas, chanterelles, Madagascan pepper puree  
Kalb, Erbsen, Pfifferlinge, madagassisches Pfefferpüree*

ou

### Lotte

caviar d'aubergine, courgette, émulsion menthe & citron, poivron et citron confit

*Monkfish, eggplant caviar, zucchini, mint & lemon emulsion, bell pepper and candied lemon  
Seeteufel, Auberginenkaviar, Zucchini, Minze-Zitronen-Emulsion, Paprika und kandierte  
Zitrone*

.....

### Fondant au chocolat fève de Tonka

chantilly et glace vanille

*Chocolate Coulant tonka bean  
Schokoladen Coulant Tonkabohne*

ou

### Pêche & Abricot

crumble romarin, chantilly lavande et sorbet pêche de vigne

*Peach apricot, rosemary crumble, lavender whipped cream und vine peach sorbet  
Pfirsich-Aprikose, Rosmarin-Crumble, Lavendel-Schlagsahne und Weinpflirsich-Sorbet*

## 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*

.....

### Canette

crème courgette & coriandre, semoule, ratatouille, fromage blanc & menthe

*Duckfilet, Zucchini & coriander cream, semolina, ratatouille, cottage cheese & mint  
Entebrust, Zucchini & Koriander Creme, Grieß, Ratatouille, Hüttenkäse & Minze*

.....

### Fruits rouges

glace yaourt, chantilly estragon, tomate et financier huile d'olive

*Red fruits, yogurt ice cream, tarragon whipped cream, tomato and olive oil financier  
Rote Früchte, Joghurt Eis, Estragon-Schlagsahne, Tomate und Olivenöl-Financier*

## 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](mailto:contact@hotelaigledor.com)  
[www.hotelaigledor.com](http://www.hotelaigledor.com)  
*Fermé lundi sauf jours fériés*

L'Aigle d'Or, chez Marck depuis 1927

