

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Œuf parfait, topinambour, cèpes, châtaignes, chips de pommes de terre et émulsion herbes
Perfect egg, Jerusalem artichoke, ceps, chestnuts, potato chips and herb emulsion 16 €
Perfektes Ei, Topinambur, Steinpilze, Kastanien, Kartoffelchips und Kräuteremulsion

Gravlax de truite saumonée concombre, betterave, fromages frais, aneth, shiso et pickles 14 €
Gravlax of salmon trout, cucumber, beetroot, fresh cheese, dill, shiso and pickles
Gravlax von Lachsforelle, Gurke, Rote Bete, Frischkäse, Dill, Shiso und Pickles

Anguille fumée, poireau grillé, sésame noir, choux fleur, salicorne et condiment yuzu 15 €
Grilled leek, smoked eel, black sesame, cauliflower, salicorne and yuzu condiment
Gegrillter Lauch, geräucherter Aal, schwarzer Sesam, salicorne, Seetang und Yuzu-Gewürz

Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc 10 €
Local specialty terrine and horseradish sauce
Elsasser presskopf und Meerrettichsauce

Foie gras de canard, figue & pistache et brioche 18 €
Duck Foie Gras, fig & pistachio and brioche
Enten Foie Gras hausgemacht, Feige & Pistazien und Brioche

Cuisses de grenouilles portion entrée 16 €
tomates concassées, ail et herbes de Provence portion plat 24 €
Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes
Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence

Les Poissons/Fish/Fish

Saint-Jacques portion entrée 17 €
riz basmati, choux fleur rôti, curcuma et émulsion cresson portion plat 24 €
Scallops, basmati rice, roasted cauliflower, turmeric and watercress emulsion
Jakobsmuscheln, Basmatireis, gerösteter Blumenkohl, Kurkuma und Brunnenkresse-Emulsion

Daurade 20 €
Purée de pommes de terre, algue, citron, poireau, carotte, combawa et sauce hollandaise
Sea bream, mashed potatoes, seaweed, lemon, leek, carrot, kaffir lime and hollandaise sauce
Dorade, Kartoffelpüree, Seetang, Zitrone, Lauch, Karotte, Kaffernlimette und Sauce Hollandaise

Truite aux amandes, citron et pommes fondantes 16 €
Trout with almond and potatoes
Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln

Les Viandes / Meats / Fleisch

Veau "basse température,,	22 €
gratin de pommes de terre, courges, choux de Bruxelles et pleurotes <i>Veal, gratin of potatoes, squash, Brussels sprouts and oyster mushrooms</i> <i>Kalb, Kartoffeln Gratin, Kürbis, Rosenkohl und Austernpilzen</i>	
Filet d'Agneau	24 €
Houmous, semoule, datte, sésame, carotte, coriandre et jus zataar <i>Lamb, hummus, semolina, date, sesame, carrot, coriander and zataar sauce</i> <i>Lamm, Hummus, Grieß, Dattel, Sesam, Karotte, Koriander und Zataar-Sauce</i>	
Chevreuril	25 €
crème de carotte & moutarde à l'ancienne, choux de Bruxelles, oignons grelots, condiment betterave et spaëtzlés <i>Roe, carrot cream and whole-grain mustard, Brussels sprouts, pearl onions, beet condiment and spaëtzlé</i> <i>Reh, Karottencreme und Vollkornsenf, Rosenkohl, Perlzwiebeln, Rübengewürz und Spätzlé</i>	
Végétale	16 €
falafels, Houmous, semoule, datte, sésame, carotte, coriandre et jus zataar <i>falafels, hummus, semolina, date, sesame, carrot, coriander and zataar juice</i> <i>Falafel, Hummus, Grieß, Dattel, Sesam, Karotte, Koriander und Zataar-Sauce</i>	

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

Filet de bœuf Charolais / sauce morilles +5€	26 €
<i>Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables</i> <i>Rinderfilet / Morchel Sauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse</i>	
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites et légumes	22 €
<i>Beef tartar (only served in the week) / French Fries and Salad</i> <i>Rindertartar (nur in die Woche) / Pommes und Salade</i>	
Cordon bleu de volaille au "Bargkass, Ferme du Kohlschlag,,	19 €
<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>	

Mets encore...

Menu à 3 plats 42 €

Menu à 4 plats 50 €

Mise en bouche

.....

Œuf parfait

topinambour, cèpes, châtaignes,
chips de pommes de terre et émulsion herbes

*Perfect egg , Jerusalem artichoke, ceps, chestnuts, potato chips and herb emulsion
Perfektes Ei, Topinambur, Steinpilze, Kastanien, Kartoffelchips und Kräutereulsion*

et / ou

Anguille fumée

Poireau grillé, sésame noir, chou fleur, salicorne et condiment yuzu

*Smoked eel, grilled leek, black sesame, cauliflower, salicorne and yuzu condiment
Geräucherter Aal, gegrillter Lauch, schwarzer Sesam, salicorne, Seetang und Yuzu-Gewürz*

.....

Veau "basse température,,

gratin de pommes de terre, courges, chou de Bruxelles et pleurotes

*Veal, gratin of potatoes, squash, Brussels sprouts and oyster mushrooms
Kalb, Kartoffeln Gratin, Kürbis, Rosenkohl und Austernpilzen*

Ou

Saint-Jacques

riz basmati, chou fleur rôti, curcuma et émulsion cresson

*Scallops, basmati rice, roasted cauliflower, turmeric and watercress emulsion
Jakobsmuscheln, Basmatireis, gerösteter Blumenkohl,
Kurkuma und Brunnenkresse-Emulsion*

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka chantilly et glace vanille

*Chocolate Coulant tonka bean
Schokoladen Coulant Tonkabohne*

ou

Agrumes

(recette à finir)

Saveur 34 €

Gravlax de truite saumonée

concombre, betterave, fromages frais, aneth, shiso et pickels

Gravlax of salmon trout, cucumber, beetroot, fresh cheese, dill, shiso and pickels
Gravlax von Lachsforelle, Gurke, Rote Bete, Frischkäse, Dill, Shiso und Pickles

.....

Filet de Daurade

purée de pommes de terre, algue, citron, poireau, carotte,
combawa et sauce hollandaise

Sea Bream, mashed potatoes, seaweed, lemon, leek, carrot, kaffir lime and hollandaise sauce
Dorade, Kartoffelpüree, Seetang, Zitrone, Lauch, Karotte, Kaffernlimette und Sauce
Hollandaise

.....

Brioche façon pain perdu

pomme, glace vanille, caramel au beurre salé

French toast style brioche apple, vanilla ice cream, salted butter caramel
Brioche im French-Toast-Stil Apfel, Vanilleeis, gesalzenes Butterkaramell

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

