

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Raviole ouverte aux morilles

courge, émulsion ciboulette, comté, noisettes, jeunes pousses d'épinard

14 €

Open ravioli with morels, squash, chives emulsion, Comté cheese, hazelnuts, young spinach leaves

Offene Ravioli mit Morcheln, Kürbis, Schnittlauchemulsion, Comté-Käse, Haselnüsse, junge Spinatblätter

Carpaccio de Saint-Jacques, leche del tigre, citron vert, coriandre, passion, oignon rouge

Scallop Carpaccio, leche del tigre, lime, coriander, passion fruit, red onions

15 €

Jakobsmuschel-Carpaccio, leche del tigre, Limette, Koriander, Passionsfrucht, Zwiebeln

Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc

10 €

Local specialty terrine and horseradish sauce

Elsasser presskopf und Meerrettichsauce

Foie gras de canard, carotte & orange et brioche

18 €

Duck Foie Gras, carrot & orange and brioche

Enten Foie Gras hausgemacht, Karotte & Orange und Brioche

Cuisses de grenouilles

portion entrée 16 €

tomates concassées, ail et herbes de Provence

portion plat 26 €

Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes

Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence

Les Poissons/Fish/Fish

Gambas croustillantes

portion entrée 16 €

poireaux, avocat grillé, soba, pickles, émulsion soja & gingembre

portion plat 24 €

Knusprige Garnelen, Soba, Lauch, gegrillte Avocado, Gurken, Soja und Ingweremulsion

Crispy prawns Soba, leek, grilled avocado, cucumber, soy and ginger emulsion

Skreï

20 €

choux chinois, riz rond, saté, cacahuètes, basilic thaï, sauce citron confit et huile verte

Skreï, Chinese cabbage, round rice, satay, peanuts, Thai basil, candied lemon sauce and green oil

Skreï, Chinakohl, runder Reis Satay, Erdnüsse, Thai-Basilikum, kandierte Zitronensauce und grünes Öl

Truite d'Alsace aux amandes, citron, légumes et pommes fondantes

16 €

Trout with almond and potatoes

Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln

Les Viandes / Meats / Fleisch

Veau "basse température,,	23 €
artichaut, carotte, hardaepfelflutta au romarin, jus aux parfums d'oignons grillés <i>Veal, artichoke, carrot, rosemary hardaepfelflutta, grilled onion jus</i> Kalb, Artischocke, Karotte, Rosmarin Hardaepfelflutta, gegrillte Zwiebeljus	
Cochon Ibérique	24 €
sucrine grillées, potimarron, gratin Dauphinois bibalakas, poivre de Madagascar, sauce barbecue <i>Iberian pork, grilled sucrine, pumpkin, Dauphinois gratin, bibalakas, barbecue sauce</i> <i>Iberisches Schwein, gegrillte Sucrine, Kürbis, Dauphinois-Gratin, bibalakas, Barbecuesauce</i>	
Suprême de pintade	20 €
navet, carotte, choux vert et trompettes de la mort, pommes de terre rôties, sauce vin jaune <i>Guinea fowl supreme, turnip, carrot, green cabbage and death trumpets, roasted potatoes, vin jaune sauce</i> <i>Perlhuhn, Rüben, Karotten, Grünkohl und Todestrompeten, Bratkartoffeln, Vin-Jaune-Sauce</i>	
Végétale	16 €
sucrine grillée, potimarron, bibalakas, gratin dauphinois, poivre de Madagascar <i>grilled sucrine, pumpkin, Dauphinois gratin, bibalakas</i> <i>gegrillte Sucrine, Kürbis, Dauphinois-Gratin, bibalakas</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

.....

Carpaccio de Saint-Jacques

leche del tigre, citron vert, coriandre, passion, oignons rouge

Scallop Carpaccio, leche del tigre, lime, coriander, passion fruit, red onions

Jakobsmuschel-Carpaccio, leche del tigre, Limette, Koriander, Passionsfrucht, Zwiebeln

et / ou

Raviole ouverte aux morilles,
courge, émulsion de ciboulette, comté
noisettes, jeunes pousses d'épinard

*Open ravioli with morels, squash, chives emulsion, Comté cheese,
hazelnuts, young spinach leaves*

*Offene Ravioli mit Morcheln, Kürbis, Schnittlauchemulsion, Comté-Käse,
Haselnüsse, junge Spinatblätter*

.....

Veau "basse température,,
artichaut, carotte, hardaepfelpflutta au romarin,
jus aux parfums d'oignons grillés

*Veal, artichoke, carrot, rosemary hardaepfelpflutta, grilled onion jus
Kalb, Artischocke, Karotte, Rosmarin Hardaepfelpflutta, gegrillte Zwiebeljus*

Ou

Cochon Ibérique

sucrine grillées, potimarron, gratin Dauphinois
bibalakas, poivre de Madagascar, sauce barbecue

*Iberian pork, grilled sucrine, pumpkin, Dauphinois gratin, bibalakas, barbecue sauce
Iberisches Schwein, gegrillte Sucrine, Kürbis, Dauphinois-Gratin, bibalakas, Barbecuesauce*

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka
chantilly et glace vanille

*Chocolate Coulant tonka bean
Schokoladen Coulant Tonkabohne*

ou

Poire & noisette
sorbet bière blanche, chantilly à l'orge malté
crumble au sucre muscovado

*Birne & Haselnuss Weißbiersorbet, Gerstenmalz-Schlagsahne Muscovado Zucker-Crumble
Pear & Hazelnut White beer sorbet, malted barley whipped cream Muscovado Crumble*

Saveur 36 €

Gambas croustillantes
poireaux, avocat grillé, soba
pickles, émulsion soja & gingembre

*Knusprige Garnelen Soba, Lauch, gegrillte Avocado, Gurken, Soja- und Ingweremulsion
Crispy prawns Soba, leek, grilled avocado, cucumber, soy and ginger emulsion*

.....

Suprême de pintade
navet, carotte, choux vert et trompettes de la mort, pommes de terre
rôties, sauce vin jaune

*Guinea fowl supreme, turnip, carrot, green cabbage and death trumpets, roasted potatoes,
vin jaune sauce*

*Perlhuhn, Rüben, Karotten, Grünkohl und Todestrumpeten, Bratkartoffeln,
Vin-Jaune-Sauce*

.....

Tartelette pomme
vanille, caramel, noix de pécan, glace vanille

*Apple tartlet, vanilla, caramel, pecans, vanilla ice cream
Apfeltörtchen, Vanille, Karamell, Pekannüsse, Vanilleeis*

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

