

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées/Starters/Vorspeisen

Ravioles olives & ricotta, tomates, basilic et crémeux petits pois 15 €
Ravioli with olives, tomatoes, basil and creamy peas
Ravioli mit Oliven, Tomaten, Basilikum und cremigen Erbsen

Tomate & mozzarella, émulsion gaspacho, sablé parmesan-romarin, pesto 14 €
Tomato & mozzarella, gazpacho emulsion, parmesan-rosemary shortbread, pesto
Tomate & Mozzarella, Gazpacho-Emulsion, Parmesan-Rosmarin-shortbread, Pesto

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 26 €
Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes
Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence

Les Poissons/Fish/Fish

Tataki de truite saumonée portion entrée 16 €
courgette grillée, menthe, condiment poivron-citron, sauce vierge portion plat 21 €
Salmon trout tataki, grilled zucchini, mint, pepper-lemon condiment, sauce Vierge
Lachsforellen-Tataki, gegrillte Zucchini, Minze, Pfeffer-Zitronen-Gewürz, Soße Vierge

Filet de Bar 22 €
aubergine japonaise, hollandaise, condiment miso et riz vinaigré
Sea bass, Japanese eggplant, Hollandaise, miso condiment and vinegared rice
Seebarsch, Japanische Aubergine, Hollandaise, Miso-Gewürz und Essigreis

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,, purée au foin, girolles et haricots, jus à la noisette <i>Veal, hay puree, chanterelles and beans, hazelnut juice</i> <i>Kalb, Heupürée, Pfifferlinge und Bohnen, Haselnussjus</i>	23 €
Poitrine de Canette Croustillant de pommes de terre, maïs, ratatouille et sauce aux épices <i>Duck filet, Crispy potatoes, corn, ratatouille and spice sauce</i> <i>Entefilet, Knusprige Kartoffeln, Mais, Ratatouille und Gewürzsauce</i>	21 €
Filet d'Agneau croûte d'herbes, petits pois, carotte, navet, oignon caramélisé, jus au thym et gnocchi <i>Lamb, herb crust, peas, carrot, turnip, caramelized onion thyme juice and gnocchi</i> <i>Lam, Kräuterkruste, Erbsen, Karotten, Rüben, Zwiebeln, Thymiansaft und Gnocchi</i>	24 €
Végétale Croustillant de pommes de terre, maïs, ratatouille, girolles et petits pois <i>Crispy potatoes, corn, ratatouille, chanterelles and peas</i> <i>Knusprige Kartoffeln, Mais, Ratatouille, Pfifferlinge und Erbsen</i>	16 €

Les Intemporels / The Timeless / Die Zeitlose

Filet 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>	26 €
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites et légumes <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 de volaille au "Bargkass, Ferme du Kohlschlag,, <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 €

Mets encore...

Menu à 3 plats 42 €

Menu à 4 plats 50 €

Mise en bouche

.....

Tataki de truite saumonée

courgette grillée, menthe, condiment poivron-citron, sauce vierge

Salmon trout tataki, grilled zucchini, mint, pepper-lemon condiment, sauce Vierge

Lachsforellen-Tataki, gegrillte Zucchini, Minze, Pfeffer-Zitronen-Gewürz, Soße Vierge

et / ou

Ravioles olives & ricotta

tomates, basilic et crémeux petits pois

Ravioli with olives, tomatoes, basil and creamy peas

Ravioli mit Oliven, Tomaten, Basilikum und cremigen Erbsen

.....

Veau "basse température,"

purée au foin, girolles et haricots, jus à la noisette

Veal, hay puree, chanterelles and beans, hazelnut juice

Kalb, Heupürée, Pfifferlinge und Bohnen, Haselnussjus

Ou

Filet de Bar

aubergine japonaise, hollandaise,

condiment miso et riz vinaigré

I Sea bass, Japanese eggplant, Hollandaise, miso condiment and vinegared rice

Seebarsch, Japanische Aubergine, Hollandaise, Miso-Gewürz und Essigreis

.....

Fondant au chocolat fève de Tonka

chantilly et glace vanille

Chocolate Coulant tonka bean

Schokoladen Coulant Tonkabohne

ou

Pêche & framboise

chantilly verveine, amande et cheesecake

Peache, raspberry, verbena, almond and cheesecake

Pfirsiche, Himbeere, Eisenkraut, Mandel und Käsekuchen

Saveur 36 €

Tomate & mozzarella
émulsion gaspacho, sablé parmesan-romarin,
pesto & poudre d'olive

*Tomato & mozzarella, gazpacho emulsion,
parmesan-rosemary shortbread, pesto
Tomate & Mozzarella, Gaspacho-Emulsion,
Parmesan-Rosmarin-shortbread, Pesto*

.....

Canette
croustillant de pommes de terre, maïs,
ratatouille et sauce aux épices

*Duck filet, Crispy potatoes, corn, ratatouille and spice sauce
Entefilet, Knusprige Kartoffeln, Mais, Ratatouille und Gewürzsauce*

.....

Abricot
crème citron-romarin, glace miel, sablé breton

*Apricot, lemon - Rosemary cream, honey ice cream, shortbread
Aprikose, Zitrone - Rosmarin, Kreme, Honig, Eis, Shortbread*

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*

Aucun changement
n'est possible dans
les menus

*No changes are possible
in the menus*

*In den Menüs sind keine
Änderungen möglich*



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

