

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées/ Vorspeisen / Starters

Œuf parfait façon meurette, sauce vin rouge, oignon, lardons et croûtons 14 €
Meurette-Ei, Rotweinsauce, Zwiebeln, Speck, Croutons
Meurette-style egg, red wine sauce, onion, bacon, croutons

Gravlax de truite saumonée betterave, citron, radis, aneth, fenouil et tuile au pavot 15 €
Lachsforellen-Gravlax, Rote Bete, Zitrone, Rettich, Dill, Fenchel und Mohn-Tuile
Salmon trout gravlax, beetroot, lemon, radish, dill, fennel and poppy seed tuile

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

Foie gras de canard, sucrine, pickles de raisin, jeunes pousses et brioche 19 €
Enten Foie Gras hausgemacht, Sucrine, eingelegte Trauben, junge Triebe und Brioche
Duck Foie Gras, sucrine, grape pickles, young shoots and 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

Filet de Maquereau portion entrée 13 €
concombre grillé, tzatzíki, menthe, citron, blinis sarrasin portion plat 19 €
Makrelenfilet gegrillte Gurke, Tzatziki, Minze, Zitrone, Buchweizen-Blini
Mackerel fillet, grilled cucumber, tzatzíki, mint, lemon, buckwheat blini

Cabillaud émulsion coco citronnelle, choux fleur curry noir, citron vert et combawa 24 €
Kabeljau mit Kokos-Zitronengras-Emulsion, schwarzem Curry-Blumenkohl und Combawa
Cod with coconut lemongrass emulsion, black curry cauliflower, lime and combawa

Truite d'Alsace aux amandes, citron, légumes et pommes fondantes 16 €
Elsässer Forelle Filet mit Mandeln und Kartoffeln
Alsace Trout filet with almond and potatoes

Les Viandes / Fleisch / Meats

Veau "basse température,,	24 €
gratin dauphinois, oignon grillé, carottes, champignon et choux vert <i>Kalb, gratiniertes Dauphinois, gegrillte Zwiebeln, Karotten, Pilze und Grünkohl</i> <i>Veal, gratin dauphinois, grilled onion, carrots, mushrooms and green cabbage</i>	
Cochon de lait	22 €
polenta, endive braisé, chorizo ibérique, poireaux <i>Spanferkel, Polenta, geschmorte Endivie, iberische Chorizo, Lauch</i> <i>suckling pig, polenta, braised endive, Iberian chorizo, leeks</i>	
Chevreuril du Vallon	25 €
courge, choux Bruxelles, carottes, châtaignes, sauce myrtille et spaëtzlés <i>Vallon-Hirsch, Kürbis, Rosenkohl, Karotten, Kastanien, Blaubeersauce und Spätzlé</i> <i>Vallon deer squash, Brussels sprouts, carrots, chestnuts, blueberry sauce and spaëtzlés</i>	
Végétale	16 €
gratin dauphinois, endives braisé, oignon grillé, carottes, poireaux <i>Gratiniertes Dauphinois, geschmorte Endivien, gegrillte Zwiebeln, Karotten, Lauch</i> <i>Gratin dauphinois, braised endives, grilled onion, carrots, leeks</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

Gravlax de truite saumonée

betterave, citron, radis, aneth, fenouil et tuile au pavot

*Lachsforellen-Gravlax, Rote Bete, Zitrone, Rettich, Dill, Fenchel und Mohn-Tuile
Salmon trout gravlax, beetroot, lemon, radish, dill, fennel and poppy seed tuile*

et / ou

Œuf parfait façon meurette

sauce vin rouge, oignon, lardons et croûtons

*Meurette-Ei, Rotweinsauce, Zwiebeln, Speck, Croutons
Meurette-style egg, red wine sauce, onion, bacon, croutons*

Veau "basse température,,

gratin dauphinois, oignon grillé, carottes, champignon et choux vert

*Kalb, gratiniertes Dauphinois, gegrillte Zwiebeln, Karotten, Pilze und Grünkohl
Veal, gratin dauphinois, grilled onion, carrots, mushrooms and green cabbage*

ou

Filet de Cabillaud

émulsion coco citronnelle, choux fleur curry noir, citron vert et combawa

*Kabeljau mit Kokos-Zitronengras-Emulsion, schwarzem Curry-Blumenkohl und Combawa
Cod with coconut lemongrass emulsion, black curry cauliflower, lime and combawa*

Fondant au chocolat fève de Tonka

chantilly et glace vanille

*Schokoladen Coulant Tonkabohne und Vanilla icecream
Chocolate Coulant tonka bean and Vanilla Icecream*

ou

Coing & châtaigne

glace yahourt, financier et chantilly vanille

*Quitte & Kastanie, Joghurteis, Financier und Vanille-Schlagsahne
Quince & chestnut, yogurt ice cream, financier and vanilla whipped cream*

Saveur 36 €

Filet de Maquereau

concombre grillé, tzatziki, menthe, citron, blinis sarrasin

Makrelenfilet gegrillte Gurke, Tzatziki, Minze, Zitrone, Buchweizen-Blini
Mackerel fillet, grilled cucumber, tzatziki, mint, lemon, buckwheat blini

.....

Cochon de lait

polenta, endive braisé, chorizo ibérique, poireaux

Spanferkel, Polenta, geschmorte Endivie, iberische Chorizo, Lauch
suckling pig, polenta, braised endive, Iberian chorizo, leeks

.....

Poire & noisette

poire pochée, noisette, cacao et crème mascarpone

Birne & Haselnuss, pochierte Birne, Haselnuss, Kakao und Mascarponecreme
Pear & hazelnut, poached pear, hazelnut, cocoa and mascarpone cream

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

