

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées/ Vorspeisen / Starters

Ravioles aux champignons ricotta, bouillon corsé et chou farci cochon & trompettes	15 €
<i>Ravioli mit Ricotta-Pilzen, kräftiger Brühe und mit Schweinefleisch und Trompeten gefülltem Kohl</i>	
<i>Ravioli with ricotta mushrooms, strong broth and pork & trumpet stuffed cabbage</i>	
Anguille fumée, poireaux vinaigrette, émulsion œuf, pickles oignon rouge, câpres, radis	14 €
<i>Geräucherter Aal, Lauchvinaigrette, Eieremulsion, eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, Radieschen</i>	
<i>Smoked eel, leek vinaigrette, egg emulsion, red onion pickles, capers, radishes</i>	
Carottes fanes & chèvre frais aux herbes, Cecina de bœuf, poivre de Madagascar, pesto de fanes, sauce au cresson, chapelure aux graines	12 €
<i>Oben ohne Karotten und frischer Ziegenkäse mit Kräutern, Rindfleisch-Cecina, Madagaskar-Pfeffer, Pesto, Brunnenkressesauce, Semmelbrösel</i>	
<i>Topless carrots & fresh goat's cheese with herbs, beef Cecina, Madagascar pepper, top pesto, watercress sauce, seed breadcrumbs</i>	
Foie gras de canard, sucrine, pickles de raisin, jeunes pousses et brioche	19 €
<i>Enten Foie Gras hausgemacht, Sucrine, eingelegte Trauben, junge Triebe und Brioche</i>	
<i>Duck Foie Gras, sucrine, grape pickles, young shoots and brioche</i>	
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc, salade	10 €
<i>Local specialty terrine and horseradish sauce, salad</i>	
<i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce, salat</i>	
Cuisses de grenouilles	portion entrée 16 €
tomates concassées, ail et herbes de Provence	portion plat 26 €
<i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbes</i>	
<i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</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>	

Les Plats / Die Gerichte / The Dishes

- Poitrine de canette** 22 €
patates douces, semoule, carotte, cumin, épices fromage blanc aux herbes et sauce à la cacahuète
Entenbrust-Süßkartoffeln, Grieß, Karotte, Kreuzkümmel, Gewürze, Hüttenkäse mit Kräutern und Erdnusssauce
Canned breast sweet potatoes, semolina, carrot, cumin, spices cottage cheese with herbs and peanut sauce
- Veau "basse température"** 24 €
crème de panais, noisette, courge, pomme dauphine et sauce à la moutarde
Kalbfleisch mit Pastinakencreme, Haselnüssen, Kürbis, Dauphine-Kartoffeln und Senfsauce
veal with parsnip cream, hazelnuts, squash, dauphine potatoes and mustard sauce
- Suprême de Pintade** 24 €
truffe, purée de pomme de terre, ciboulette, navet, choux de Bruxelles, sauce Vin Jaune
Getrüffeltes Perlhuhn, Kartoffelpüree, Schnittlauch, Rüben, Rosenkohl, Vin-Jaune-Sauce
Truffled guinea fowl supreme, mashed potatoes, chives, turnip, Brussels sprouts, Vin sauce
- Lieu jaune** 21 €
sauce coco & citronnelle, huile de combawa, riz sésame, pak choï, piment d'Espelette et citron
Seelachs, Kokos-Zitronengras-Sauce, Kaffernlimettenöl, Sesamreis, Pak Choi, Espelette-Pfeffer und Zitrone
Pollack, coconut & lemongrass sauce, kaffir lime oil, sesame rice, bok choy, Espelette pepper and lemon
- Truite saumonée des sources du Heimbach** 20 €
émulsion hollandaise, crème de choux fleur, riz grillé et poireaux
Lachsforelle aus den Heimbachquellen, holländische Emulsion, Blumenkohlcreme, gegrillter Reis und Lauch
Salmon trout from Heimbach springs, Dutch emulsion, cauliflower cream, grilled rice, leeks
- Végétale** 16 €
crème de panais, courges, navet et choux de Bruxelles, pommes Dauphine et émulsion hollandaise
Vegetarisches Gericht mit Pastinakencreme, Kürbis, Rüben und Rosenkohl, Dauphine-Kartoffeln und holländischer Emulsion
Vegetarian dish with parsnip cream, squash, turnip and Brussels sprouts, Dauphine potatoes and Dutch emulsion

Mets encore...

Menu à 3 plats 45 €

Menu à 4 plats 55 €

Mise en bouche

Appetizer

Anguille fumée poireaux vinaigrette, émulsion à l'œuf
pickles oignon rouge, câpres et radis

*Geräucherter Aal, Lauchvinaigrette, Eieremulsion, eingelegte rote Zwiebeln, Kapern, Radieschen
Smoked eel, leek vinaigrette, egg emulsion, red onion pickles, capers, radishes*

et / und / and - ou / oder / or

Ravioles aux champignons
ricotta, chou farci cochon & trompettes et bouillon corsé

*Ravioli mit Ricotta-Pilzen, kräftiger Brühe und mit Schweinefleisch und Trompeten gefülltem Kohl
Ravioli with ricotta mushrooms, strong broth and pork & trumpet stuffed cabbage*

Veau basse température, crème de panais, noisettes, courge,
pomme dauphine, sauce à la moutarde

*"Niedrigtemperatur"-Kalbfleisch mit Pastinakencreme, Haselnüssen, Kürbis,
Dauphine-Kartoffeln und Senfsauce
"Low temperature" veal with parsnip cream, hazelnuts, squash,
dauphine potatoes and mustard sauce*

ou / oder / or

Lieu jaune, sauce coco citronnelle, huile de combawa
riz sésame, pak choï, piment d'Espelette et citron

*Seelachs, Kokos-Zitronengras-Sauce, Kaffernlimettenöl,
Sesamreis, Pak Choi, Espelette-Pfeffer und Zitrone
Pollack, coconut & lemongrass sauce, kaffir lime oil, sesame rice, bok choy,
Espelette pepper and lemon*

Fondant au chocolat fève de Tonka, chantilly et glace vanille

*Tonkabohne-Schokoladenfondant, Schlagsahne und Vanilleeis
Tonka bean chocolate fondant, whipped cream and vanilla ice cream*

ou / oder / or

Ananas, passion & crème de coco
chantilly rhum et vanille, croquant coco et sorbet mangue

*Ananas-, Passionsfrucht- und Kokoscreme Rum- und Vanille-Schlagsahne,
knusprige Kokosnuss und Mangosorbet
Pineapple, passion fruit & coconut cream rum and vanilla whipped cream,
crunchy coconut and mango sorbet*

Saveur 36 €

Carottes fanes & chèvre

pesto fanes de carotte, sauce au cresson, chapelure aux graines

Oben ohne Karotten und frischer Ziegenkäse mit Kräutern, Rindfleisch-Cecina, Madagaskar-Pfeffer, Pesto, Brunnenkressesauce, Semmelbrösel
Topless carrots & fresh goat's cheese with herbs, beef Cecina, Madagascar pepper, top pesto, watercress sauce, seed breadcrumbs

.....

Poitrine de Canette

patates douces, semoule, carotte, cumin, épices douces,

fromage blanc aux herbes, sauce à la cacahuète

Entenbrust-Süßkartoffeln, Grieß, Karotte, Kreuzkümmel, Gewürze, Hüttenkäse mit Kräutern und Erdnusssauce
Canned breast sweet potatoes, semolina, carrot, cumin, spices cottage cheese with herbs and peanut sauce

.....

Mousse aux agrumes

crème citron yuzu, clémentine, sorbet kalamansi

Zitrusmousse, Yuzu-Zitronencreme, Clementine, Kalamansi-Sorbet
Citrus mousse yuzu lemon cream, clementine, kalamansi sorbet

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 Vanille eis

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

