

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées / Vorspeisen / Starters

Asperges blanches & vertes munster blanc, noisettes, graines de moutarde et sauce aux herbes	14€
<i>Weißer & grüner Spargel, Weißes Münster, Haselnüsse, Senfkörner und Kräutersauce</i> <i>White & green asparagus, White Munster, Hazelnuts, Mustard Seeds and Herb Sauce</i>	
Tartelette Petits Pois citron, haddock, siphon ricotta et oignon grillé	15€
<i>Erbsen-Törtchen Zitrone, Schellfisch, Ricotta-Siphon und gegrillte Zwiebel</i> <i>Lemon pea tartlet, haddock, ricotta siphon and grilled onion</i>	
Truite saumonée en tartare ciboulette thaï, sésame, gingembre, concombre et citron & yuzu	15€
<i>Tatar der Lachsforelle, Thai-Schnittlauch, Sesam, Ingwer, Gurke und Zitrone & Yuzu</i> <i>Salmon trout tartare, Thai chives, sesame, ginger, cucumber and lemon & yuzu</i>	
Foie gras de canard déclinaison de rhubarbe & brioche	19€
<i>Enten Foie Gras hausgemacht, Rhabarber und Brioche Variation</i> <i>Duck Foie Gras, Rhubarb and brioche variation</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 tomates concassées, ail et herbes de Provence	portion entrée 16 € 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"	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

Quasi de Veau	24€
asperges blanches, gratin dauphinois, pleurotes et ail des ours <i>Kalbfleisch mit niedriger Temperatur, Weißer Spargel, Gratin Dauphinois, Austernpilze und Bärlauch</i> "Low temperature" veal, White asparagus, gratin dauphinois, oyster mushrooms and wild garlic	
Selle d'Agneau	26€
croquesquis, citron confit, houmous, sumac, navet et jus au cumin <i>Lammrücken, Croquesquis, kandierte Zitrone, Hummus, Sumach, Rübe und Kreuzkümmeljus</i> Saddle of lamb, croquesquis, candied lemon, hummus, sumac, turnip and cumin jus	
Filet de Lapin	23€
farci aux olives, carottes fanes, haricots verts, sauce à la sauge et gnocchis <i>Kaninchenfilet, Oliven, Karotten, grüne Bohnen, Salbeisauce und Gnocchi</i> Rabbit fillet, olives, carrots, green beans, sage sauce and gnocchi	
Filet de Bar	24€
endives grillées, sauce aux agrumes, oseilles et pissenlit <i>Wolfsbarschfilet, gegrillte Endivien, Zitrusauce, Sauerampfer und Löwenzahn</i> Sea bass fillet, grilled endives, citrus sauce, sorrel and dandelion	
Merlu	21€
menthe, petits pois, riz aux vermicelles et mange-tout <i>Seehecht, Minze, Erbsen, Fadennudeln, Reis und Schnee</i> Hake, mint, peas, vermicelli rice and snow	
Végétale	18 €
gnocchis, houmous, sumac, citron confit, mange-tout et carottes fanes <i>Gemüse, Gnocchi, Hummus, Sumach, kandierte Zitrone und getoppte Karotten</i> Vegetal, gnocchi, hummus, sumac, candied lemon and topted carrots	

Mets encore...

Menu 3 plats 45 €

Menu 4 plats 55 € (2 entrées)

Mise en bouche

Appetizer

Tartelette Petits Pois

citron, haddock, siphon ricotta et oignon grillé

*Erbsen-Törtchen Zitrone, Schellfisch, Ricotta-Siphon und gegrillte Zwiebel
Lemon pea tartlet, haddock, ricotta siphon and grilled onion*

et / und / and - ou / oder / or

Truite saumonée en tartare

ciboulette thaï, sésame, gingembre, concombre et citron & yuzu

*Tatar von Lachsforelle, Thai-Schnittlauch, Sesam, Ingwer, Gurke und Zitrone & Yuzu
Salmon trout tartare, Thai chives, sesame, ginger, cucumber and lemon & yuzu*

Quasi de Veau

asperges et pleurotes d'Alsace, gratin Dauphinois et ail des ours

*Kalbfleisch mit niedriger Temperatur, Weißer Spargel, Gratin Dauphinois,
Austernpilze und Bärlauch*

*"Low temperature" veal, White asparagus, gratin dauphinois,
oyster mushrooms and wild garlic*

ou / oder / or

Filet de Bar

endives grillées, sauce aux agrumes, oseille et pissenlit

*Wolfsbarschfilet, gegrillte Endivien, Zitrusauce, Sauerampfer und Löwenzahn
Sea bass fillet, grilled endives, citrus sauce, sorrel and dandelion*

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

Fraises

crème citron & verveine, sablé breton, sorbet fraise

*Erdbeer, Zitronen- und Eisenkrautcreme, bretonisches Shortbread, Erdbeersorbet
Strawberries, lemon and verbena cream, Breton shortbread, strawberry sorbet*

Saveur 38 €

Asperges blanches & vertes
munster blanc, noisettes, graines de moutarde et sauce aux herbes

*Weißer & grüner Spargel, Weißes Münster, Haselnüsse, Senfkörner und Kräutersauce
White & green asparagus, White Munster, Hazelnuts, Mustard Seeds and Herb Sauce*

Merlu

menthe, petits pois, riz aux vermicelles et mange-tout
*Seehecht, Minze, Erbsen, Fadennudeln, Reis und Schnee
Hake, mint, peas, vermicelli rice and snow*

Rhubarbe

mousse yaourt, madeleine et glace miel
*Rhabarber, Joghurtmousse, Madeleine, Honigeis
Rhubarb, yoghurt mousse, madeleine, honey ice 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*

Aucun changement
n'est possible dans
les menus

*No changes are possible
in the menus*

*In den Menüs sind keine
Änderungen möglich*

Brownies chocolat et glace vanille
*Chocolate brownies and vanilla ice cream
Schokoladen-Brownies und Vanille eis*



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

