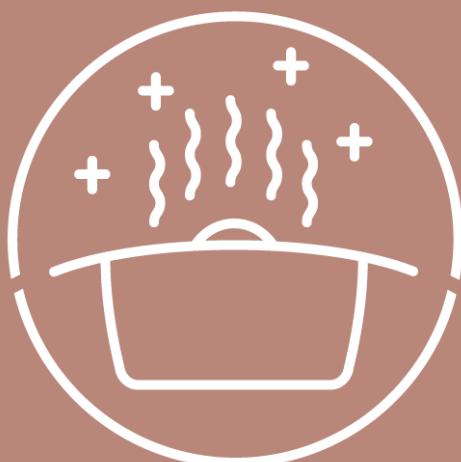


Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



Carte Mets & Menus

Les Entrées / Vorspeisen / Starters

Tomates anciennes & gazpacho ricotta, coppa, crackers olive, pesto et thym citron <i>Heirloom Tomatoes & Gazpacho, ricotta, coppa, olive crackers, pesto and lemon thyme</i> <i>Heirloom-Tomaten & Gazpacho, ricotta, coppa, olivencracker, pesto und zitronenthymian</i>	14 €
Tartare de thon guacamole, coriandre, gingembre et sésame <i>Tuna tartare, guacamole, coriander, ginger and sesame</i> <i>Thunfisch-Tartar, guacamole, Koriander, ingwer und sesam</i>	15 €
Maquereau concombre grillé, tzatziki, menthe et tomate green zebra <i>Mackerel, grilled cucumber, tzatziki, mint, and green zebra tomato</i> <i>Makrele, gegrillte Gurke, tzatziki, minze und grüne zebratomate</i>	13 €
Foie gras de canard mirabelle, éclats de pistache et brioche <i>Duck foie gras, mirabelle plum, pistachio pieces and brioche</i> <i>Enten Foie Gras hausgemacht, mirabelle, pistazienstücke und brioche</i>	19 €
Presskopf à l'alsacienne sauce raifort & fromage blanc, salade <i>Local specialty terrine and horseradish sauce, salad</i> <i>Elsasser presskopf und Meerrettichsauce, salat</i>	10 €
Cuisses de grenouilles tomates concassées, ail et herbes de Provence <i>Frog legs, tomatoes, parsley, garlic and Provence herbs</i> <i>Froschschenkel, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Kräuter der Provence</i>	portion entrée 16 € portion plat 26 €

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" <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 €

Prix nets

Les Plats / Die Gerichte / The Dishes

Pintade farcie au romarin tian de légumes, jus façon ratatouille, boulgour et condiment maïs <i>Guinea fowl stuffed with rosemary, vegetable tian, ratatouille-style jus, bulgur and corn condiment</i>	22€
Quasi de veau crème d'artichaut, girolles, carotte, pommes de terre grenaille et jus aux girolles <i>Veal rump, artichoke cream, chanterelles, carrot, new potatoes and chanterelle jus</i>	24€
Kalbskeule, artischockencreme, pfifferlinge, karotten, neue kartoffeln und pfifferlingsjus	
Cochon ibérique piperade, polenta, sucrine grillée, chorizo ibérique et sauce chimichurri <i>Iberian pork, piperade, polenta, grilled lettuce, Iberian chorizo and chimichurri sauce</i>	25€
<i>Iberisches Schweinefleisch</i> <i>Piperade, Polenta, gegrillter Salat, iberische Chorizo und Chimichurri-Sauce</i>	
Aile de raie écrasé de pommes de terre à la ciboulette, câpres, poireaux et sauce hollandaise <i>Sea bass fillet, grilled endives, citrus sauce, sorrel and dandelion</i>	24€
<i>Kartoffelpüree mit Schnittlauch, Kapern, Queller, Lauch und Sauce Hollandaise</i>	
Truite saumonée courgettes, tomates, quinoa, citron et sauce basilic <i>Salmon trout, zucchini, tomatoes, quinoa, lemon and basil sauce</i>	22€
<i>Lachsforelle, zucchini, tomaten, quinoa, zitrone und basilikumsauce</i>	
Végétale quinoa, tian de légumes, courgette, tomate, condiment maïs et basilic <i>quinoa, gemüse-tian, zucchini, tomaten, mais und basilikum-gewürz</i>	18 €
<i>quinoa, vegetable tian, zucchini, tomato, corn and basil condiment</i>	

Mets encore...

Menu 3 plats 45 €
Menu 4 plats 55 € (2 entrées)

Mise en bouche

Appetizer

Tomates anciennes & gazpacho

coppa, ricotta, tomate ancienne, crackers olive, pesto et thym citron

Heirloom Tomatoes & Gazpacho, ricotta, coppa, olive crackers, pesto and lemon thyme
Heirloom-Tomaten & Gazpacho, ricotta, coppa, olivencracker, pesto und zitronenthymian

et / und / and - ou / oder / or

Tartare de thon

guacamole, coriandre, gingembre et sésame

Tuna tartare, guacamole, coriander, ginger and sesame
Thunfisch-Tartar, guacamole, Koriander, ingwer und sesam

Aile de raie

écrasé de pommes de terre à la ciboulette,

câpres, salicorne, poireaux et sauce hollandaise

Sea bass fillet, grilled endives, citrus sauce, sorrel and dandelion
Kartoffelpüree mit Schnittlauch, Kapern, Queller, Lauch und Sauce Hollandaise

ou / oder / or

Quasi de veau

crème d'artichaut, girolles, carotte, pommes de terre grenaille

et jus aux girolles

Veal rump, artichoke cream, chanterelles, carrot, new potatoes and chanterelle jus
Kalbskeule, artischockencreme, pfifferlinge, karotten, neue kartoffeln und pfifferlingsjus

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

Abricot & Framboise

Pain de Gênes, chantilly sureau, crème vanille, pistache et sorbet framboise

Apricot & Raspberry, elderberry, vanilla cream, pistachio and raspberry sorbet
Aprikose & Himbeere, holunderbeeren-vanillecreme-pistazien-himbeer-sorbet

Saveur 38 €

Maquereau

concombre grillé, tzatzíki, menthe et tomate green zebra

Mackerel, grilled cucumber, tzatziki, mint, and green zebra tomato
Makrele, gegrillte Gurke, Tzatziki, Minze und grüne Zebratomaten

Pintade farcie au romarin
tian de légumes, jus façon ratatouille
condiment maïs et boulgour

*Guinea fowl stuffed with rosemary, vegetable tian, ratatouille-style jus,
bulgur and corn condiment*

Perlhuhn gefüllt mit Rosmarin, Gemüse-Tian, Ratatouille-Jus, Bulgur und Maisgewürz

Pêche & Melon

miel, financier, glace lait d'amande et chantilly vanille

Peach & Melon
honey, financier, almond milk ice cream and vanilla whipped cream
Pfirsich & Melone
honig, financier, mandelmilcheis und vanille-schlagsahne

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

