

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées / Vorspeisen / Starters

Tartelette carotte & chèvre frais carvi, pickles oignons et " Landjäger „ <i>Carrot and fresh goat's cheese tartlet, caraway, pickled onions and smoked charcuterie</i> <i>Karotten-Ziegenkäse-Törtchen, Kümmel, eingelegte Zwiebeln und geräucherte elsässische Wurst</i>	14 €
Gravlax de truite saumonée concombre, betterave, crackers aux sésames, sauce raifort, aneth <i>Salmon trout gravlax, cucumber, beetroot, sesame crackers, horseradish sauce, dill</i> <i>Gravlax aus Lachsforelle, Gurke, Rote Beete, Sesamcracker, Meerrettichsauce, Dill</i>	15 €
Ravioles de chevreuil effilochée de chevreuil, crème de cèpes, écume aux herbes, choux de Bruxelles <i>Venison ravioli, shredded venison, cep cream, herb foam, Brussels sprouts</i> <i>Rehravioli, Rehrücken, Steinpilzcreme, Kräuterschaum, Rosenkohl</i>	15 €
Foie gras de canard compotée de figue & noix et brioche <i>Duck foie gras, fig and walnut compote, and brioche</i> <i>Entenleberpastete, Feigen-Walnuss-Kompott 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 herbes</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 jambon, fromage du Kohlschlag, légumes & portion de frites <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 €

Les Plats / Die Gerichte / The Dishes

Chevreuil du Vallon	25€
spaëtzlés, chou vert, carotte, pleurotes, oignon grillée et sauce aux airelles <i>Vallon venison, spaëtzlés, green cabbage, carrots, oyster mushrooms, grilled onions and cranberry sauce</i> <i>Reh aus dem Vallon, Spätzle, Grünkohl, Karotten, Austernpilze, geröstete Zwiebeln und Preiselbeersauce</i>	
Veau « basse température »	24€
gratin dauphinois, courge, brocoli et jus légèrement poivré <i>Low-temperature veal, Gratin dauphinois, squash, broccoli and lightly peppered jus</i> <i>Kalbfleisch „bei niedriger Temperatur“, Gratin Dauphinois, Kürbis, Brokkoli und leicht gepfeffelter Saft</i>	
Carré de Cochon	24€
gnocchi, navet, carottes, poireaux et jus de viande <i>Pork loin, gnocchi, turnips, carrots, leeks and meat juices</i> <i>Schweinekamm, Gnocchi, Rüben, Karotten, Lauch und Fleischsaft</i>	
Saint-Jacques	24€
riz, choux fleur, siphon crustacé, citron et aïoli safrané <i>Saint Jacques, rice, cauliflower, shellfish siphon, lemon and saffron aioli</i> <i>Saint Jacques, Reis, Blumenkohl, Krustentier-Siphon, Zitrone und Safran-Aioli</i>	
Lieu Jaune	22€
bouillon coco & citronnelle, combawa, chou pakchoï, piment d'Espelette et risotto coco curry <i>Pollock fillet, coconut and lemongrass broth, combawa, pak choi, Espelette pepper and coconut curry risotto</i> <i>Pollackfilet, Kokos-Zitronengras-Brühe, Kaffernlimette, Pak Choi, Espelette-Pfeffer und Kokos-Curry-Risotto</i>	
Végétale	18 €
pleurotes, courge, brocoli, gratin dauphinois, crème de cèpes <i>Vegetable, oyster mushrooms, squash, broccoli, gratin dauphinois, cream of cep mushrooms</i> <i>Vegetarisch, Austernpilze, Kürbis, Brokkoli, Gratin Dauphinois, Steinpilzcremesuppe</i>	

Mets encore...

Menu 3 plats 45 €

Menu 4 plats 55 € (2 entrées)

Mise en bouche

Appetizer

Gravlax de truite saumonée,
concombre, betterave, crackers aux sésames,
sauce raifort, aneth

Salmon trout gravlax, cucumber, beetroot, sesame crackers, horseradish sauce, dill
Gravlax aus Lachsforelle, Gurke, Rote Beete, Sesamcracker, Meerrettichsauce, Dill

et / und / and - ou / oder / or

Ravioles & chevreuil,
crème de cèpes, écume aux herbes et choux de Bruxelles

Venison ravioli, shredded venison, cep cream, herb foam, Brussels sprouts
Rehravioli, Rehrücken, Steinpilzcreme, Kräuterschaum, Rosenkohl

Veau « basse température »

gratin dauphinois, courge, brocoli et jus légèrement poivré

Low-temperature veal, Gratin dauphinois, squash, broccoli and lightly peppered jus
Kalbfleisch „bei niedriger Temperatur“, Gratin Dauphinois, Kürbis, Brokkoli und leicht
gepfeffertter Saft

ou / oder / or

Saint-Jacques,
choux fleur, siphon crustacé, riz, citron et aïoli safrané

Saint Jacques, rice, cauliflower, shellfish siphon, rice, lemon and saffron aioli
Saint Jacques, Reis, Blumenkohl, Krustentier-Siphon, Reis, Zitrone und Safran-Aioli

Pomme & caramel beurre salé

crème vanille, sablé breton et glace vanille

Apple & salted caramel, vanilla cream, Breton shortbread, vanilla ice cream
Apfel & gesalzene Karamellbutter, Vanillecreme, bretonischer Mürbeteig, Vanilleeis

ou / oder / or

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

Saveur 38 €

Tartelette carotte & chèvre frais
carvi, Landjäger et pickles oignons

*Carrot and fresh goat's cheese tartlet, caraway, pickled onions and smoked charcuterie
Karotten-Ziegenkäse-Törtchen, Kümmel, eingelegte Zwiebeln und geräucherte elsässische Wurst*

Carré de Cochon

gnocchi, navet, carottes, poireaux et jus de viande

*Pork loin, gnocchi, turnips, carrots, leeks and meat juices
Schweinekamm, Gnocchi, Rüben, Karotten, Lauch und Fleischsaft*

Cheesecake

ananas, passion, citron vert
et coulis mangue & passion

*Cheesecake, pineapple, passion fruit, lime
and mango & passion fruit coulis
Käsekuchen, Ananas, Passionsfrucht, Limette
und Mango-Passionsfrucht-Coulis*

Junior 10 €

(jusqu'à 12 ans)

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

