

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées / Vorspeisen / Starters

Asperge & viande des Grisons pickles graines de moutarde, sauce tartare, œuf et chips de pomme de terre <i>Spargel & Bündner Fleisch, eingelegte Senfkörner, Tartarsauce, Ei und Kartoffelchips</i> <i>Asparagus & Bündnerfleisch, pickled mustard seeds, tartar sauce, egg and potato chips</i>	15 €
Croustillant de lieu émulsion soja & gingembre, dés de citron, algue nori et piment d'Espelette <i>Knuspriger Seehecht, Soja-Ingwer-Emulsion, Zitronenwürfel, Nori-Alge und Piment d'Espelette</i> <i>Crispy pollock, soy and ginger emulsion, diced lemon, Nori seaweed and Espelette pepper</i>	15 €
Chair de crabe & pomme verte aneth, mayonnaise aux herbes, radis et huile de curry <i>Krabbenfleisch & grüner Apfel, Dill, Kräutermayonnaise, Radieschen und Curryöl</i> <i>Crab meat & green apple, dill, herb mayonnaise, radish and curry oil</i>	14 €
Foie gras de canard betterave, vinaigre de framboise, noix & brioche <i>Entenleberpastete, Rote Bete, Himbeeressig, Walnuss und Brioche</i> <i>Duck foie gras, beetroot, raspberry vinegar, walnut and brioche</i>	19 €
Presskopf à l'alsacienne sauce raifort & fromage blanc et 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 / Morchelsauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse</i>	26 €
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites et salade verte <i>Beef tartar (only served on weekdays) / French Fries and Salad</i> <i>Rindertartar („unter der Woche“) / Pommes und Salat</i>	22 €
Cordon bleu de volaille au "Bargkass", jambon blanc, tomme d'Alsace, 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

Filet de canette	22 €
<i>panais, noisette, pomme dauphine, choux de Bruxelles et sauce Porto</i> <i>Duck fillet, parsnips, dauphine apple, Brussels sprouts and Port sauce</i> <i>Entenfilet, Pastinaken, Dauphineapfel, Rosenkohl und Portweinsauce</i>	
Veau " basse température	24 €
<i>purée aux herbes, choux pakchoï, navet, carotte et jus au poivre fumé</i> <i>Veal, herb purée, bok choy, turnip, carrot and smoked pepper sauce</i> <i>Kalbfleisch, Kräuterpüree, Pak Choi, Rüben, Karotten und Räucher-Pfefferjus</i>	
Filet d'agneau	25 €
<i>carotte, chou chinois, fleischnacka d'agneau au citron confit et sauce à la marjolaine</i> <i>Lamb fillet, carrot, Chinese cabbage, lamb fleischnacka with candied lemon</i> <i>and marjoram sauce</i> <i>Lammfilet, Karotte, chinesischer Kohl, Lammfleischnacka mit kandierter Zitrone</i> <i>und Majoransauce</i>	
Filet de bar	25 €
<i>riz grillé, chou-fleur, tandoori et émulsion cresson</i> <i>Wolfsbarschfilet, gerösteter Reis, Blumenkohl, Tandoori und Kresse-Emulsion</i> <i>Sea bass fillet, toasted rice, cauliflower, tandoori and watercress emulsion</i>	
Truite saumonée	22 €
<i>poireaux, riz blanc, carotte, citron, sauce safranée</i> <i>Salmon trout, leeks, carrot, lemon, saffron sauce</i> <i>Lachsforelle, Lauch, Karotte, Zitrone, Safransauce</i>	
Plat Végétal	18 €
<i>pomme dauphine, chou-fleur, carotte, siphon cresson et tandoori</i> <i>Plant-based dish, dauphine potatoes, cauliflower, carrot, watercress espuma and tandoori</i> <i>Pflanzenbasiert, Dauphine-Kartoffeln, Blumenkohl, Karotte, Brunnenkresse-Schaum und</i> <i>Tandoori</i>	

Mets encore...

Menu 3 plats 45 €

Menu 4 plats 55 € (2 entrées)

Mise en bouche

Appetithäppchen

Appetizer

Croustillant de lieu

émulsion soja & gingembre, dés de citron

algue nori et piment d'Espelette

Knuspriger Seehecht, Soja-Ingwer-Emulsion, Zitronenwürfel, Nori-Alge und Piment d'Espelette
Crispy pollock, soy and ginger emulsion, diced lemon, Nori seaweed and Espelette pepper

et / und / and - ou / oder / or

Asperge & viande des Grisons

pickles graines de moutarde, sauce tartare,

œuf et chips de pomme de terre

Spargel & Bündner Fleisch, eingelegte Senfkörner, Tartarsauce, Ei und Kartoffelchips
Asparagus & Bündnerfleisch, pickled mustard seeds, tartar sauce, egg and potato chips

Veau“ basse température „

purée aux herbes, choux pakchoï, navet, carotte et jus au poivre fumé

Kalbfleisch „niedrig gegart“, Kräuterpüree, Pak Choi, Rüben,

Karotten und Räucher-Pfefferjus

Veal, herb purée, bok choy, turnip, carrot and smoked pepper sauce

ou / oder / or

Filet de bar

riz grillé, chou-fleur, tandoori et émulsion cresson

Wolfsbarschfilet, gerösteter Reis, Blumenkohl, Tandoori und Kresse-Emulsion

Sea bass fillet, toasted rice, cauliflower, tandoori and watercress emulsion

Fraise

crème citron estragon, madeleine, glace yaourt, chantilly agrumes

Erdbeere, Zitronen-Estragon-Creme, Madeleine, Joghurt-Eis, Zitrus-Sahne

Strawberry, lemon cream, madeleine, yogurt ice cream, citrus whipped cream

ou / oder / or

Fondant au chocolat

cœur coulant au chocolat, fève de Tonka, crème café et glace vanille

Schokoladenfondant, Tonkabohne, Chantilly und Vanilleeis

Chocolate fondant, tonka bean, whipped cream and vanilla ice cream

Saveur 38 €

Chair de crabe & pomme verte

aneth, mayonnaise aux herbes, radis et huile de curry

Crab meat & green apple, dill, herb mayonnaise, radishes, curry oil

Krabbenfleisch & grüner Apfel, Dill, Kräutermayonnaise, Radieschen, Curryöl

Filet de canette

panais, noisette, pomme dauphine, choux de Bruxelles et sauce Porto

Duck fillet, parsnips, dauphine potatoes, Brussels sprouts and Port sauce

Entenfilet, Pastinaken, Dauphine-Kartoffeln, Rosenkohl und Portweinsauce

Rhubarbe

fromage blanc sureau, tuile, compote de rhubarbe, financier miel

Rhabarber, Holunder-Quark, Tuile, Rhabarberkompott, Honig-Financier

Rhubarb, elderflower quark, tuile, rhubarb compote, honey financier

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 truite saumonée, riz et légumes

Salmon trout fillet, rice and vegetables

Lachsforellenfilet, 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*

Brownie au chocolat et glace vanille

Chocolate brownies and vanilla ice cream

Schokoladen-Brownie und Vanilleeis



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

