

Nature et Gastronomie Alsacienne



RESTAURANT MENU



hotelaigledor.com

Carte Mets & Menus

Les Entrées / Vorspeisen / Starters

Tomate & mozzarella, gaspacho, sablé parmesan et poudre d'olive	14 €
<i>Tomate & Mozzarella, Gazpacho, Parmesan-Sablé und Olivenpulver</i> <i>Tomato & mozzarella, Gazpacho, Parmesan shortbread and olive powder</i>	
Poulpe, arancini ricotta épinard & combawa, tomate cerise et sauce gremolata	16 €
<i>Oktopus, Arancini mit Ricotta, Spinat und Combava, Kirschtomate und Gremolata sauce</i> <i>Octopus, Ricotta, spinach and combava arancini, cherry tomato and gremolata sauce</i>	
Vitello Tonnato, carpaccio de veau, mayonnaise au thon et câpres, roquette et amande	15 €
<i>Vitello Tonnato, Kalbscarpaccio, Thunfisch-Kapern-Mayonnaise, Rucola und Mandeln</i> <i>Vitello Tonnato, Veal carpaccio, tuna and caper mayonnaise, rocket and almonds</i>	
Gravlax de truite saumonée, petit pois, carottes, huile verte et œufs de truite fumée	15 €
<i>Gravlax von Lachsforelle, Erbsen, Karotten, Lauchgrünöl und geräucherter Forellenrogen</i> <i>Salmon Trout Gravlax, Peas, carrots, leek green oil and smoked trout roe</i>	
Foie gras de canard, cerise & amande et brioche	19 €
<i>Entenstopfleber, Kirsche & Mandel und Brioche</i> <i>Duck Foie Gras, cherry & almond and brioche</i>	
Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc et salade	12 €
<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 Poissons / die Fische / The Fisch

Filet de maigre, tomate grillée, riz blanc, émulsion féta & origan, basilic et olive	25 €
<i>Umberfischfilet mit gegrillter Tomate, Reis, Feta-Oregano-Emulsion, Basilikum und Olive</i> <i>Meagre fillet, grilled tomato, white rice, feta & oregano emulsion, basil and olive</i>	
Maquereau, risotto de pâte, pesto, courgette, poivron, chorizo et sauce vierge	23 €
<i>Makrele, Pasta-Risotto, Pesto, Zucchini, Paprika, Chorizo und Sauce vierge</i> <i>Mackerel, Pasta risotto, pesto, courgette, pepper, chorizo and vierge sauce</i>	

Les Plats / Die Gerichte / The Dishes

Pintade aux épices, sauce poivron, semoule, carotte, haricots verts, maïs, paprika fumé <i>Perlhuhn Gefüllt mit Gewürzen, Paprikasauce, Couscous, Karotte, grüne Bohnen, Mais-Relish, geräuchertes Paprikapulver, Koriander</i> <i>Guinea fowl Stuffed with spices, pepper sauce, couscous, carrot, green beans, corn relish, smoked paprika, coriander</i>	23 €
Veau "basse température, champignon grillé, mille-feuille de pomme de terre, pickles d'oignon rouge, fromage blanc roquette, jus de veau au thym <i>Kalb Gegrillte Pilze, Kartoffel-Millefeuille, rote Zwiebel-Pickles, Frischkäse-Rucola, Kalbsjus mit Thymian</i> <i>Veal Grilled mushrooms, potato mille-feuille, pickled red onions, quark and rocket, veal jus with thyme</i>	25 €
Pluma de porc ibérique , tian courgettes, tomates, polenta grillée, sauce barbecue miso <i>Iberische Schweinepluma Zucchini- und Tomaten-Tian, gegrillte Polenta, Miso-Barbecuesauce</i> <i>Iberian pork pluma Courgette and tomato tian, grilled polenta, miso barbecue sauce</i>	25 €
Plat Végétal , courgette, tomate, mille-feuille pomme de terre, feta origan, oignon rouge <i>Vegetarisches Gericht Zucchini, Tomate, Kartoffel-Millefeuille, Feta-Oregano-Emulsion, rote Zwiebel-Pickles</i> <i>Vegetarian dish Courgette, tomato, potato mille-feuille, feta and oregano emulsion, pickled red onions</i>	18 €
Filet de bœuf charolais / sauce morilles + 5€ <i>Rinderfilet / Morchelsauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse</i> <i>Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables</i>	27 €
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites et salade verte <i>Rindertartar (nur werktags) / Pommes und Salat</i> <i>Beef tartar (only served on weekdays) / French Fries and Salad</i>	23 €
Cordon bleu de volaille au "Bargkass,, jambon blanc, tomme d'Alsace, légumes & portion de frites <i>Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass / mit Pommes und Gemüse</i> <i>Poultry cordon bleu with local cheese / served with French Fries and vegetables</i>	20 €

Mets encore...

Menu 3 plats 45 €

Menu 4 plats 55 € (2 entrées)

Mise en bouche

Appetithäppchen

Appetizer

Gravlax de truite saumonée

petit pois, carottes, huile verte et œufs de truite fumée

Gravlax von Lachsforelle, Erbsen, Karotten, Lauchgrünöl und geräucherter Forellenrogen
Salmon Trout Gravlax, Peas, carrots, leek green oil and smoked trout roe

et / und / and - ou / oder / or

Vitello Tonnato

carpaccio de veau, mayonnaise au thon et câpres, roquette et amande

Vitello Tonnato, Kalbscarpaccio, Thunfisch-Kapern-Mayonnaise, Rucola, Mandeln
Vitello Tonnato, Veal carpaccio, tuna and caper mayonnaise, rocket and almonds

Pluma de porc Ibérique

tian courgettes, tomates, polenta grillée, sauce barbecue au miso

Iberische Schweinepluma Zucchini- und Tomaten-Tian, gegrillte Polenta,
Miso-Barbecuesauce

Iberian pork pluma Courgette and tomato tian, grilled polenta, miso barbecue sauce

ou / oder / or

Filet de maigre

tomate grillée, riz blanc, émulsion féta & origan, basilic et olive

Umberfischfilet mit gegrillter Tomate, Reis, Feta-Oregano-Emulsion, Basilikum und Olive
Meagre fillet, grilled tomato, white rice, feta & oregano emulsion, basil and olive

Fraise & rhubarbe

mousse fraise, menthe et pain de gènes, glace yaourt

Fraise Erdbeere und Rhabarber, Erdbeermousse, Minze, Pain de Gênes, Joghurteis
Strawberry and Rhubarb, Strawberry mousse, mint, Pain de Gênes, yogurt ice 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 €

Tomate & mozzarella

gaspacho, sablé parmesan et poudre d'olive

*Tomate & Mozzarella, Gazpacho, Parmesan-Sablé und Olivenpulver
Tomato & mozzarella, Gazpacho, Parmesan shortbread and olive powder*

Pintade

farcié aux épices, sauce poivron, semoule, carotte

haricots verts, condiment maïs

paprika fumé, coriandre

*Perlhuhn Gefüllt mit Gewürzen, Paprikasauce, Couscous, Karotte, grüne Bohnen,
Mais-Relish, geräuchertes Paprikapulver, Koriander
Guinea fowl Stuffed with spices, pepper sauce, couscous, carrot,
green beans, corn relish, smoked paprika, coriander*

Pêche et Abricot

crème brûlée, sablé romarin, chantilly vanille

sorbet abricot

*Pfirsich und Aprikose, Crème brûlée, Rosmarin-Sablé,
Vanille-Schlagsahne, Aprikosensorbet
Peach and Apricot, Crème brûlée, rosemary shortbread,
vanilla whipped cream, apricot sorbet*

Junior 10 €

(jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de dinde panées

crème de légumes et frites

*Panierte Truthahn-Aiguillettes
Gemüsecreme und Pommes Frites
Breaded Turkey Aiguillettes
vegetable cream and french fries*

ou

Poisson du moment, riz et légumes

*Fisch des Tages, Reis und Gemüse
Fish of the day, rice and vegetables*

Aucun changement
n'est possible dans
les menus

*In den Menüs sind keine
Änderungen möglich*

*No changes are possible
in the menus*

Gâteau mousse fraise et menthe et glace vanille

*Erdbeer-Minz-Mousse-Törtchen mit Vanilleeis
Strawberry and mint mousse cake with vanilla icecream*



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

