

Nature et Gastronomie Alsacienne



# RESTAURANT MENU



[hotelaigledor.com](http://hotelaigledor.com)

# Carte Mets & Menus

## Les Entrées / Vorspeisen / Starters

Saumon fumé & poireau, émulsion pomme de terre, pickles oignon et graines de moutarde 14 €  
*Lachs & Lauch, Kartoffelschaum, eingelegte Zwiebeln und Senfkörner*  
*Smoked salmon & leek, potato emulsion, pickled onion and mustard seeds*

Croustillant de chevreuil, bibeleskäs, carotte, jus de viande vinaigré et poivre de Madagascar 16 €  
*Knuspriger Rehrücken, Bibeleskäs (Sauerrahm mit Kräutern), Karotte, essigverfeinerter Fleischsaft und Madagaskar-Pfeffer*  
*Crispy venison, bibeleskäs, carrot, vinegared meat jus and Madagascar pepper*

Œuf parfait, crème de champignon, émulsion persillade, mouillette volaille & morilles 15 €  
*Perfektes Ei, Pilzcreme, Petersilien-Emulsion, Geflügel-Morchel-Crostini*  
*Perfect egg, mushroom cream, persillade emulsion, poultry & morel toast finger*

Foie gras de canard, compotée de poire, gelée de vin chaud et brioche 19 €  
*Entenstopfleber, Birnenkompott, Glühweingelee und Brioche*  
*Duck Foie Gras, Pear compote, mulled wine jelly and brioche*

Presskopf à l'alsacienne, sauce raifort & fromage blanc et salade 12 €  
*Local specialty terrine and horseradish sauce, salad*  
*Elsasser presskopf und Meerrettichsauce, Salat*

|                                                                                |                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| 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

|                                                                             |                |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| Saint Jacques, riz, poireaux, combawa et sauce coco & citronnelle           | portion entrée | 16 € |
| <i>Jakobsmuscheln, Reis, Lauch, Kaffir-Limette, Kokos-Zitronengras-Soße</i> | portion plat   | 26 € |
| <i>Seared scallops, rice, leeks, kaffir lime, coconut-lemongrass sauce</i>  |                |      |

Filet de Bar, choux fleur, orange, émulsion hollandaise et crème carotte & safran 23 €  
*Wolfsbarschfilet, Blumenkohl, Orange, Hollandaise-Schaum und Karotten-Safran-Creme*  
*Seabass fillet, cauliflower, orange, hollandaise emulsion and carrot-saffron cream*

## Les Plats / Die Gerichte / The Dishes

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Carré de cochon, gratin dauphinois, navet, carotte et poivre fumé<br><i>Schweinekotelett, Kartoffel-Gratin, Speiserübe, Karotte und geräucherter Pfeffer</i><br><i>Rack of pork, gratin dauphinois, turnip, carrot and smoked pepper</i>                                                                                | 23 € |
| Veau "basse température,<br>purée de pommes de terre, courge, brocoli et jus aux graines de courge<br><i>Kalb Gegrillte, Kartoffelpüree, Kürbis, Brokkoli und Kürbiskernsoße</i><br><i>Veal Grilled, Mashed potatoes, squash, broccoli and pumpkin seed jus</i>                                                         | 25 € |
| Chevreuril du Vallon, panais, noisette, oignon des Cévennes, sauce baie de genièvre, spaëtzlés<br><i>Rehrücken aus dem Vallon, Pastinaken, Haselnuss, Cévennes-Zwiebel, Wacholderbeerensauce und Spätzle</i><br><i>Venison from the Vallon, parsnip, hazelnut, Cévennes onion, juniper berry sauce and spaetzle</i>     | 25 € |
| Plat Végétal, gratin dauphinois, courge, panais, brocoli, noisette et émulsion persillade<br><i>Vegetarisches Gericht, Kartoffel-Gratin, Kürbis, Pastinaken, Brokkoli, Haselnuss und Petersilien-Emulsion</i><br><i>Vegetarian dish, Gratin dauphinois, squash, parsnip, broccoli, hazelnut and persillade emulsion</i> | 18 € |
| Filet de bœuf charolais / sauce morilles + 5€<br><i>Rinderfilet / Morchelsauce + 5€, / mit Pommes und Gemüse</i><br><i>Beef sirloin / morel sauce + 5€ / served with French Fries and vegetables</i>                                                                                                                    | 27 € |
| Tartare de bœuf (uniquement en semaine) frites et salade verte<br><i>Rindertartar (nur werktags) / Pommes und Salat</i><br><i>Beef tartar (only served on weekdays) / French Fries and Salad</i>                                                                                                                        | 23 € |
| Cordon bleu de volaille au "Bargkass",<br>jambon blanc, tomme d'Alsace, légumes & portion de frites<br><i>Geflügel « cordon bleu » mit Bargkass / mit Pommes und Gemüse</i><br><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*

---

Saumon fumé & Poireaux

émulsion pomme de terre, pickles oignon et graines de moutarde

*Lachs & Lauch, Kartoffelschaum, eingelegte Zwiebeln und Senfkörner*

*Smoked salmon & leek, potato emulsion, pickled onion and mustard seeds*

et / und / and - ou / oder / or

Œuf parfait

crème de champignon, émulsion persillade,

mouillette volaille & morilles

*Perfektes Ei, Pilzcreme, Petersilien-Emulsion, Geflügel-Morchel-Crostini*

*Perfect egg, mushroom cream, persillade emulsion, poultry & morel toast finger*

---

Veau "basse température,,

purée de pommes de terre, courge, brocoli,

jus aux graines de courge

*Kalb Gegrillte, Kartoffelpüree, Kürbis, Brokkoli und Kürbiskernsoße*

*Veal Grilled, Mashed potatoes, squash, broccoli and pumpkin seed jus*

ou / oder / or

Saint Jacques

riz, poireaux, combawa, sauce coco & citronelle

*Jakobsmuscheln, Reis, Lauch, Kaffir-Limette, Kokos-Zitronengras-Soße*

*Seared scallops, rice, leeks, kaffir lime, coconut-lemongrass sauce*

---

Poire & gingembre

pâte sucrée, crème d'amande, glace yaourt

*Birne & Ingwer, Mürbeteig, Mandelcreme, Joghurt-Eis*

*Pear & ginger, sweet pastry, almond cream, 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 €

### Croustillant de chevreuil

bibeleskäs, carotte, jus de viande vinaigré et poivre de Madagascar

*Rehrücken aus dem Vallon, Pastinaken, Haselnuss, Cévennes-Zwiebel,  
Wacholderbeerensauce und Spätzle*

*Venison from the Vallon, parsnip, hazelnut, Cévennes onion,  
juniper berry sauce and spaetzle*

---

### Carré de cochon,

gratin dauphinois, navet, carotte et poivre fumé

*Schweinekotelett, Kartoffel-Gratin, Speiserübe,*

*Karotte und geräucherter Pfeffer*

*Rack of pork, gratin dauphinois, turnip,  
carrot and smoked pepper*

---

### Pomme

cannelle, crumble, zeste d'orange,

raisin sec et noix, glace vanille

*Apfel, Zimt, Streusel, Orangenschale, Rosinen und Nüsse, Vanilleeis*

*Apple, cinnamon, crumble, orange zest, raisins and walnuts, vanilla ice cream*

## 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*

---

Brownies chocolat et glace vanille

*Chocolate brownies and vanilla ice cream*

*Schokoladen-Brownies und Vanille eis*

Aucun changement  
n'est possible dans  
les menus

*In den Menüs sind keine  
Änderungen möglich*

*No changes are possible  
in the menus*



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](mailto:contact@hotelaigledor.com)  
[www.hotelaigledor.com](http://www.hotelaigledor.com)

*Fermé lundi sauf jours fériés*

L'Aigle d'Or, chez Marck depuis 1927

