Le dimanche et jours de fêtes, afin de vous assurer le meilleur service
nous vous proposons uniquement des menus et quelques plats à la carte

Merci de votre compréhension

(tout changement dans la composition d'un menu impliquera un supplément)

Auberge Au Vieux Pressoir
fermée mardi et mercredi toute la journée

03.89.49.60.04 / info@bollenberg.com / bollenberg.com

Menu Découverte – 128.00 €
Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche
Gruss aus der Küche

Le Foie Gras de Canard au Granola Maison, Confit d'Orties
Entenleber mit hausgemachtem Granola, Brennnesselkonfit
und ein Glas Pinot Gris Cuvée Vendanges Tardives 2009

Le Granité

Le Homard Gratiné aux Saveurs d'Asie
Gratinierter Hummer mit asiatischem Geschmack
und ein Glas Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019

Le Duo de Fromages Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours
OU / ODER
Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio aux Pommes Confites
Käse nach Wahl
und ein Glas Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019

Dans l'Esprit d'un Magnum (chocolat menthe)
Eis nach Unsere Art (Schokolade Minze)

Le Café, Thé ou Tisane

L'Eau de Vie du Domaine à votre Choix

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Douceur de Saison – 78.00 € Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche
Gruss aus der Küche

La Roulade de Gravlax de Truite Saumonée d'Alsace
Crabe et Artichaut
Gravlax Lachsforelle aus dem Elsass , Krabbe und Artischocke
und ein Glas Pinot Blanc Cuvée Sélection Bio 2019

Le Granité

L'Agneau Rôti aux Herbes Fraîches et Fèves, Jus Court au Café
Gebratenes Lamm mit frischen Kräutern und Saubohnen, Kaffee Sauce

OU / ODER

Le Filet de Bar Rôti aux Asperges Vertes en Nage de Coques
Gebratener Wolfsbarschfilet mit grünen Spargeln und Herzmuscheln

und ein Glas Wein gewählt von Uns

Le Duo de Fromages Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours
OU / ODER
Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio aux Pommes Confites
Käse nach Wahl und ein Glas Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019

La Feuillantine Chocolat Caramel
Feuillantine Schokolade Karamell

Le Café, Thé ou Tisane
Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche
Gruss aus der Küche

La Crème brulée aux Gambas et Noix de St Jacques à l'Aneth
Ententartar mit Frühlingsgemüse

Le Granité

La Jambonnette de Canard farcie
A l'Ail des ours, Velouté de Truffes
Entenkeule mit Bärlauch
Truffelnsauce

Le Délice Chocolaté
Osterchockolade Dessert

Forfait Boissons (en supplément) **Getränkpauschale** : 17.00 €
2 verres de vin choisis en accord avec les mets
2 Gläser Wein, Wasser, Kaffee/Tee
Carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine
Café, thé ou infusion

Notre Petite Carte

Le Foie Gras de Canard au Granola Maison, Confit d'Orties 29.00 €
Entenleber mit hausgemachtem Granola, Brennnesselkonfit

La Roulade de Gravlax de Truite Saumonée d'Alsace 23.50 €
Crabe et Artichaut
Gravlax Lachsforelle aus dem Elsass , Krabbe und Artischocke

Le Burger d'Escargots d'Ebersheim à la Mousse de Noix 19.50 €
Crème Parfumée à l'Ail des Ours
Schneckenburger von Ebersheim mit Walnussmousse,
Creme parfumiert mit Wilder Knoblauch

Le Fischschnacka de Truite Saumonée d'Alsace, Coulis de Poivrons 24.50 €
Fischschnacka von Lachsforelle aus dem Elsass, Coulis Paprika

Le Filet de Bœuf façon Rossini, Jus à la Baie des Cimes 39.00 €
Rinderfilet nach Rossini-Art, Pfeffer Sauce

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère 24.50 €
Sauerkraut nach Groβmutter Art

Le Rouleau de Printemps Croustillant aux Légumes du Moment 21.50 €
Sauce aux Poivrons Rouges
knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse , Sauce mit roter Paprika

La Corolle Végétarienne 23.50 €
Vegetarischer Teller

Notre Petite Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace ***Torte nach Saison und Eis***	8.50 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison ***Eis und Sorbet Teller***	10.50 €
Le Goutte à Goutte de Miel aux Agrumes ***Honig mit Zitrusfrüchten***	12.00 €
La Crème Brûlée Parfumée à la Bergamote et son Sorbet ***Crème Brûlée mit Bergamotte Duft und Sorbet***	13.00 €
Le Cookie Noisette Banane Parfumé au CBD ***Haselnuss-Bananen-Cookie mit CBD Duft***	14.00 €