

*Notre chef de cuisine Martial Hoffner et son équipe
Notre pâtissier Bruno Fernandes*

*vous font découvrir avec grand plaisir la carte de
L'Auberge Au Vieux Pressoir*

Les Incontournables

<i>L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement</i>	<i>17.50 €</i>
<i>La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère</i>	<i>24.50 €</i>
<i>Le Civet de Jeune Sanglier d'Alsace à la Châtaigne Poire au Vin Rouge, Spaetzle et Chou Rouge</i>	<i>28.50 €</i>
<i>Le Homard de notre Vivier en Pot-au-Feu Parfumé à la Vanille</i>	<i>85.00 €</i>
<i>La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment</i>	<i>23.50 €</i>



Adélaïde Meyer

La Liste des allergènes est disponible à la réception

Tous nos plats sont élaborés en nos cuisines « fait maison »

Toutes nos viandes

Boeuf, Veau, Volaille, Porc, Gibier sont d'origine France

*Tout changement dans la composition d'un menu impliquera
un supplément*

Nos Entrées

*L'œuf Mollet au Foin, Royale de Panais
Mouillettes de Chorizo* 17.50 €

*La Tartelette de Potiron Façon Crème Brûlée
Eventail de Saint Jacques et Coco* 20.50 €

*La Poêlée d'Escargots d'Ebersheim sur un Chou Rouge
Crème de Raïfort* 19.50 €

*Le Foie Gras au Naturel Cuit à la Cire d'Abeille
et son Pain d'Épices Pistache
Gelée Acidulée à la Pomme Granny Smith* 28.50 €



Nos Poissons

Le Dé d'Aile de Raie Pané aux Herbes Fraîches 24.50 €
Mousseline de Chou-Fleur et sa Crème de Pavot

Le Tournedos de Truite d'Alsace Grillé 27.50 €
sur un Lit de Choucroute Verte, Sauce au Riesling

Nos Viandes

La Volaille de Dessenheim Farcie aux Ecrevisses 29.50 €
Mousseline de Pois Chiches

Le Filet de Boeuf Snacké, Panais Rôti à la Vanille 39.50 €
Riz Thaï aux Shiitakés et son Jus

Le Burger Alsacien, Effilochée de Canard Confit 31.50 €
Condiment de Mangue et Confit d'Oignon



Menu « Découverte » 138.00 €
(Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras au Naturel Cuit à la Cire d'Abeille
et son Pain d'Épices Pistache, Gelée Acidulée à la Granny Smith
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



La Salade Tiède de Pinces de Homard de notre Vivier aux Agrumes
avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2021 



Le Granité



Le Pot-au-Feu de Queue de Homard de notre Vivier
Parfumé à l'Huile de Vanille
avec un verre de Riesling Grand Cru Zinkoepflé 2024



Les Fromages Fermiers

ou

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer 
aux Pommes Confites
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019 



La Tartelette Chocolat au Lait Façon Snickers
Glace CacaHuète

Le café, thé ou tisane
Une carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu « Douceur de Saison » 63.50 €

L'Amuse-Bouche



La Tartelette de Potiron Façon Crème Brûlée
Eventail de Saint Jacques et Coco



Le Granité



Le Dé d'Aile de Raie Pané aux Herbes Fraîches
Mousseline de Chow-Fleur et sa Crème de Pavot

OU

La Volaille de Dessenheim Farcie aux Ecrevisses
Mousseline de Pois Chiches



Les Fromages Fermiers

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer 
aux Pommes Confites



Le Kougelhoppf Perdu Parfumé à la Poire et Sauce Caramel

Forfait Boissons (en supplément) 23.00 € par personne

1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection BIO 2021 avec la Tartelette

1 verre de Riesling Cuvée Sélection BIO 2022 avec le Dé d'Aile de Raie
ou

1 verre de Riesling Cuvée Sélection BIO 2022 avec la Volaille

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition BIO 2019 avec le Fromage

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

1 café, thé ou tisane

Menu du Domaine 40.00 €

L'Amuse-Bouche

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement

Le Granité

Le Civet de Jeune Sanglier d'Alsace à la Châtaigne

Poire au Vin Rouge, Spaetzle et Chou Rouge

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Streussel aux Pommes, Glace Vanille et son Gel de Granny Smith

en supplément pour les gourmands et avant le dessert

Le Croustillant de Munster Fermier, Gelée de Gewurztraminer Maison Bio
aux Pomme Confites **7.50 €**

Forfait Boissons (en supplément) 17.00 €

2 verres de vin choisis en accord avec les mets

carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

café, thé ou tisane

Laissez-vous surprendre par notre

La Formule du Moment

Ce menu n'est pas servi le samedi soir

concocté chaque jour par le Chef de Cuisine
et sa Brigade

Il se compose

d'une entrée, d'un plat, d'un dessert

Prix : 30.00 €

36.00 € avec les boissons

(2 verres de vin Cuvée Tradition en accord avec les plats,
carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine, café, thé ou tisane

Nos Fromages

Le Croustillant de Munster Fermier	12.00 €
Gelée de Gewurztraminer Maison  Aux Pommes Confites	
L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin 	12.00 €

Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

La Tarte du Moment et sa Glace	9.00 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	12.00 €
La Meringue Glacée / Chantilly	9.50 €
Le Baba à la Mandarine	12.00 €
Sirop d'Orange Sanguine et son Sorbet	
La Tartelette Chocolat au Lait Façon Snickers Glace Cacaahuète	13.00 €
Le Streussel aux Pommes, Glace Vanille et son Gel de Granny Smith	12.00 €

N'hésitez pas à demander les parfums des glaces et sorbets du jour