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

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement	17.50 €
La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère	24.50 €
Le Bœuf Gros Sel et ses Crudités, Pommes Sautées Gâteau de Moelle	25.00 €
Le Homard Rôti aux Epices, Rocher de Tapioca Cœur de Tomates Confites	85.00 €
La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment	23.50 €

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Fédération des Chefs de cuisine Restaurateurs
Cuisinier, c'est un Métier !
ALSACE

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

Le Melon et Pastèque en Gelée Parfumée à l'Hibiscus et Tentacules de Poulpe	17.50 €
La Variation de Courgette en Trois Façons Vinaigrette de Ratatouille au Balsamique Blanc	16.50 €
Le Pressé de Foie Gras à l'Abricot accompagné de son Chutney et Gel de Lavande du Domaine	26.50 €
La Fricassée d'Escargots d'Ebersheim aux Petits Légumes Fraîcheur de Citron Vert	19.50 €

Nos Poissons

Les Saint Jacques Poêlées au Chorizo Ibérique 28.00 €

La Roulade de Truite Rose d'Alsace en Crème d'Herbes Fraîches 25.00 €
Sur son Ananas Rôti, Jus Saveur Pina Colada

Nos Viandes

Le Filet de Bœuf Cuit à l'Etouffée de Foin 39.00 €
Rose de Pomme de Terre et Sauce Barbecue

Les Côtes d'Agneau en Deux Façons 32.00 €
Aumônière Parmentier aux Légumes d'Eté et Jus Estival

Le Tacos de Gibier d'Alsace Mariné à la Japonaise 29.50 €
Crème de Moutarde

Menu « Découverte » 132.00 €
(Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche

Le Pressé de Foie Gras à l'Abricot accompagné de son Chutney
et Gel de Lavande du Domaine
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 1989

Le Granité

Le Homard Rôti aux Epices, Rocher de Tapioca
Cœur de Tomates Confites
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019 BIO

Les Fromages Fermiers

OU

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

Le Tartare de Pastèque à l'Alsamique et son Sorbet Yaourt à la Grecque

Le Café, Thé ou Tisane

L'Eau de Vie du Domaine de votre Choix

Inclus : carafe d'eau plat ou gazeuse du Domaine

Menu « Douceur de Saison » 59.50 €

L'Amuse-Bouche

La Variation de Courgette en Trois Façons
Vinaigrette de Ratatouille au Balsamique Blanc

Le Granité

Les Côtes d'Agneau en Deux Façons
Aumônière Parmentier aux Légumes d'Eté et Jus Estival

OU

La Roulade de Truite Rose d'Alsace en Crème d'Herbes Fraîches
Sur son Ananas Rôti, Jus Saveur Pina Colada

Les Fromages Fermiers

OU

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

Le Financier à l'Amande et Fruits d'Eté Meringué

Forfait Boissons (en supplément) 23.00 € par personne

1 verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection 2022 BIO

1 verre de Montagne St Emilion Pilliers de Maison Blanche 2019 BIO

ou

1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection 2021 BIO

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection 2019 BIO

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 Bœuf Gros Sel et ses Crudités, Pommes Sautées
Gâteau de Moelle

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Parfait Glacé à la Mûre et Menthe Poivrée

Le Croustillant de Munster Fermier, Gelée de Gewurztraminer Maison Bio aux Pomme Confites **supplément : 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

Menu du Marché
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 : 29.00 €

35.00 € 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 Gelée de Gewurztraminer Maison BIO Aux Pommes Confites	12.00 €
L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin BIO	12.00 €

Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

La Tarte du Moment et sa Glace	8.50 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	10.50 €
La Déclinaison autour du Maïs	13.50 €
Le Damier de Fruits Frais, Espuma à la Verveine	12.50 €
La Pêche Melba « sous cloche » Fumée au Bois d'Olivier Citronnée	14.00 €

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