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, Quenelles de Moëlle et son Accompagnement Pommes de Terre Sautées	24.00 €
Le Homard Gratiné aux Saveurs d'Asie	81.00 €
La Corolle Végétarienne	23.50 €

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

Pierre Meyer et 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 et UE

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

Nos Entrées

Le Foie Gras de Canard au Granola Maison, Confit d'Orties	29.00 €
La Roulade de Gravlax de Truite Saumonée d'Alsace Crabe et Artichaut	24.50 €
La Tarte Fine de Légumes Printaniers, Vinaigrette au Bibalakas	16.00 €
Le Burger d'Escargots d'Ebersheim à la Mousse de Noix Crème Parfumée à l'Ail des Ours	20.50 €

Nos Poissons

Le Filet de Bar Rôti aux Asperges Vertes en Nage de Coques	26.50 €
Le Fischschnacka de Truite Saumonée d'Alsace Coulis de Poivrons	24.50 €

Nos Viandes

Le Filet de Bœuf façon Rossini, Jus à la Baie des Cimes	39.00 €
L'Agneau Rôti aux Herbes Fraîches et Fèves, Jus Court au Café	32.00 €
La Volaille de Dessenheim en Vapeur de Sel de Pinot Noir	29.00 €

Nos Suggestions du Moment

Les Asperges aux Deux Jambons du Domaine 24.50 €
Accompagnées de ses Sauces

L'Ile Flottante au Velouté d'Asperges et Chorizo 17.50 €

La Salade d'Asperges au Ribeaupierre Parfumé à l'Ail des Ours 20.50 €
Copeaux de Sanglier Séché Maison

Le Feuilleté d'Asperges, Mousseline de Morilles 23.50 €

Le Tournedos d'Asperges et Gambas au Jambon du Domaine 26.50 €

Le Magret de Canard sur son Lit d'Asperges 31.50 €
Jus à la Baie des Cimes

Menu « Découverte » 128.00 €
(Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard au Granola Maison, Confit d'Orties
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Cuvée Vendanges Tardives 2009

Le Granité

Le Homard Gratiné aux Saveurs d'Asie
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019

Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio
aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019

Dans l'Esprit d'un Magnum (chocolat menthe)

Le Café, Thé ou Tisane

L'Eau de Vie du Domaine de votre Choix

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu « Douceur de Saison » 78.00 €
(Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche

La Roulade de Gravlax de Truite Saumonée d'Alsace
Crabe et Artichaut
Accompagnée d'un verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection Bio 2019

Le Granité

L'Agneau Rôti aux Herbes Fraîches et Fèves
Jus Court au Café

OU

Le Filet de Bar Rôti aux Asperges Vertes en Nage de Coques

Accompagné d'un verre de vin en accord avec le met

Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio
aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019

La Feuillantine Chocolat Caramel

Le Café, Thé ou Tisane

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu du Domaine 38.00 €

L'Amuse-Bouche

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement

Le Granité

Le Bœuf Gros Sel, Quenelles de Moëlle et son Accompagnement
Pommes de Terre Sautées

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Nougat Glacé Maison à la Pistache et Abricot

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 : 28.00 €

32.50 € 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 Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours	11.50 €
Le Croustillant de Munster Fermier Gelée de Gewurztraminer Maison Bio Aux Pommes Confites	11.50 €
L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin Bio	13.50 €

Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

La Tarte du Moment et sa Glace	8.50 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	10.50 €
L'Assiette Gourmande selon l'Inspiration du Pâtissier	14.50 €
La Meringue dans l'Esprit d'une Pavlova aux Fruits du Moment	12.00 €
Le Cookie Noisette Banane Parfumé au CBD	14.00 €
La Crêpe Suzette Revisitée Flambée à l'Eau de Vie d'Orange	15.00 €

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

Nos Suggestions du Moment

La Crème Brûlée à la Mangue et Eclats de Coco	13.00 €
Le Délice de Kiwi et Avocat sur une Salade d'Asperges	13.00 €