



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 – 132.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche




Le Foie Gras de Canard Maison au Naturel, Confit de Granny Smith et Artichaut
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



Le Granité



Le Homard Rôti aux Epices de Printemps, Mousse de Pomme de Terre et Chorizo
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019 



Les Fromages Fermiers

OU

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



La Tablette de Chocolat aux Saveurs Exotiques

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 – 59.50 €

L'Amuse-Bouche



La Panna Cotta de Fèves aux Petits Légumes Printaniers
et son Œuf Poché



Le Granité



Le Fleischschnacka de Volaille de Dessenheim Truffé, Crème de Riesling

OU

Le Duo de Gambas et Grondin en Variation de Petits Pois



Les Fromages Fermiers


OU

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



Le Cheesecake à la Pistache et Grenade

Forfait Boissons (en supplément) 21.00 € par personne

1 verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection 2022 

1 verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2021 

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection 2019 

1 café, thé ou tisane

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche



La Parmentière de Foie Gras et Jambon du Domaine
Vinaigrette Pistache



Le Granité



Le Mignon de Porc, Pesto de Fèves
Sauce Piquillos et Gâteau de Pomme de Terre



L'Entremet Ananas Basilic
Glace Vanille

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

Notre Petite Carte

Le Foie Gras de Canard Maison au Naturel 28.50 €
Confit de Granny Smith et Artichaut

La Panna Cotta de Fèves aux Petits Légumes Printaniers et son Œuf Poché 16.50 €

Le Baeckeffe aux Escargots d'Ebersheim à notre manière 19.50 €
Crème à l'Ail des Ours



Le Turbot Snacké, Salsa de Mangue 27.00 €
Jus d'Arêtes et Strudel de Semoule

Le Filet de Bœuf aux Herbes Fraîches 39.00 €
Purée de Petits Pois à la Menthe et Frites de Tapioco

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère 24.50 €

La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment 23.50 €

Nos Fromages

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

Notre Petite Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace	8.50 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	10.50 €
Le Cheesecake à la Pistache et Grenade	12.50 €
Le Moelleux au Chocolat au Parfum de Saison	13.00 €
Les Ravioles Pomme-Poire en Nage d'Hibiscus	11.50 €
Glace Vanille aux Eclats de Caramel	