



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](mailto:info@bollenberg.com) / [bollenberg.com](http://bollenberg.com)**

Menu Découverte – 128.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche




L'Escalope de Foie Gras Poêlée sur une Salade de Lentilles  
Vinaigre de Coing et Cardamome  
**avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2009**



Le Granité



La Cocotte de Homard de notre Vivier aux Girolles Fraîches et Légumes Racines  
**avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019** 



Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec

**OU**

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



La Feuille d'Automne Praliné Poire

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 Tartelette Sablée au Houmous de Haricots Rouges et Noix de Pétoncles



### Le Granité



La Volaille de Dessenheim Farcie au Ribeaupierre façon Cordon  
Ravioles Forestières et Jus à la Réglisse

**OU**

Le Pavé de Truite d'Alsace Rôti aux Parfums d'Automne sur une Poêlée de Potiron



Le Duo de Fromages Munster et Ribeaupierre au Funegrec

**OU**

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




Les Profiteroles aux Parfums d'Automne

### 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



Le Gravlax de Lotte au Genièvre  
Siphon de Beurre Blanc



Le Granité



La Cuisse de Canard aux Chanterelles  
Raviole de Courge Spaghetti



Le Baba au Rhum et Ananas Rôti au Miel de Karité

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

L'Escalope de Foie Gras Poêlée sur une Salade de Lentilles  
Vinaigre de Coing et Cardamome 27.50€

La Truite Rose d'Alsace Marinée à la Noix 21.50 €  
et Flambée à la Fine d'Alsace, Blinis de Châtaigne et Oignons Confits

La Poêlée d'Escargots d'Ebersheim en Velouté de Panais 19.50 €  
Chips d'Ail et son Huile de Persil

La Tartelette Sablée au Houmous de Haricots Rouges 18.50 €  
et Noix de Pétoncles




Le Pavé de Truite d'Alsace Rôti aux Parfums d'Automne 23.50 €  
sur une Poêlée de Potiron

Le Filet de Bœuf à la Châtaigne, Crème de Cèpes 38.50 €  
Purée de Panais au Curcuma

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère 24.50 €

La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment 23.50 €

## Nos Fromages

Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec	11.50 €
Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer  aux Pommes Confites	11.50 €

## Notre Petite Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace	8.50 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	10.50 €
La Torche aux Marrons Revue par Bruno et Flambée à l'Eau de Vie d'Orange du Domaine	12.00 €
<b><u>En accompagnement et en supplément</u></b> Un verre d'Eau de Vie d'Orange du Domaine	8.50 €
La Crème Brûlée au Parfum du Moment	13.00 €

