



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 – 128.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras en 2 façons : Fumé Maison et Mariné au CBD
Chutney de Potiron et Gelée de Vin Blanc Chaud
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



Le Granité



La Cocotte de Homard de notre Vivier aux Girolles 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 



Le Sapin Surprise aux Parfums d'Hiver

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 Focaccia Alsacienne, Crème Fromagère
et Sanglier Séché au Marc de Café



Le Granité



La Volaille de Dessenheim en 2 façons aux Parfums d'Orange et Cannelle

OU

Le Turbot à l'Etouffée de Feuilles de Bananier, Papaye Poêlée
Risotto Noir et Hollandaise à l'Hibiscus



Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec


OU

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



Le Carpaccio de Mangue, Déclinaison de Litchi à la Baie Rose

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 Rose de Radis Daïkon et Omble Chevalier Mariné
Crème de Cheddar Alsacien



Le Granité



Le Tournedos de Magret de Canard à la Datte et Pistache
Jus au Whisky du Bollenberg



Le Croustillant de Banane Plantain
Parfumé au Rhum Arrangé aux Agrumes

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 en 2 façons : Fumé Maison et Mariné au CBD Chutney de Potiron et Gelée de Vin Blanc Chaud	29.50 €
La Truite Rose du Val d'Orbey Juste Tiédie et Parfumée à la Clémentine, Gel de Betterave	21.50 €
Les Beignets d'Escargots d'Ebersheim aux Parfums d'Hiver sur un Lit de Choucroute Croquante, Crème de Champignon	19.50 €



Le Turbot à l'Etouffée de Feuilles de Bananier Papaye Poêlée, Risotto Noir et Hollandaise à l'Hibiscus	27.00 €
Le Filet de Bœuf Snacké, Jus à l'Ail Noir Purée de Patate Douce Violette	38.50 €
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 Fermier	11.50 €
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 Roulé Orange-Clémentine et Safran	13.50 €
Le Moelleux au Chocolat au Parfum de Saison	13.00 €
Le Carpaccio de Mangue, Déclinaison de Litchi à la Baie Rose	13.50 €
<u>En accompagnement et en supplément</u>	8.50 €
Un verre d'Eau de Vie de Fleurs de Molène du Domaine	