



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



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'Étouffée 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



Le Pâté Chaud de Lièvre aux Trompettes de la Mort  
Salade de Chou Rouge



Le Granité



Le Filet d'Omble Chevalier à la Salicorne, Sauce Aneth  
Conchiglioni Farcis



Le Roulé Aux Agrumes  
Douceur de Cannelle

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 25.50 €

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         |         |