

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 – 136.00 € Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras au Naturel, Gelée Parfumée à la Noix Confit de Datte avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



Le Homard Rôti aux Epices en Croûte de Noisette 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 Tradition 2019 🔊



L'Ile Flottante aux Parfums de Truffe et Poire

Le Café, Thé ou Tisane L'Eau de Vie du Domaine de votre Choix

Inclus: carafe d'eau plat ou gazeuse du Domaine

Menu Douceur de Saison – 63.50 €

L'Amuse-Bouche



La Raviole de Saint Jacques à la Granny Smith, Bouillon Magique aux Petits Légumes



Le Granité



Le Blanc de Turbot Rôti sur une Purée de Citron, Jus de Betterave Confite

OU

Le Rôti de Gibier d'Alsace Mariné à la Cacahuète, Beignet de Pomme de Terre



Les Fromages Fermiers

OU

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



Le Sabayon aux Raisins et Figuettes Accompagné de sa Glace

Forfait Boissons (en supplément) 23.00 € par personne

1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection 2021 (1)

1 verre de Gigondas 2021 (Bio)

ou

1 verre de Riesling Cuvée Sélection 2022

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

1 café, thé ou tisane

Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche

L'Eclair à la Mousse de Crabe Crème Marine

Le Granité

Le Filet de Canard Rôti à la Cacahuète au Parfum d'Automne

La Tarte au Citron Revisitée façon Bollenberg

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 Carte

Le Foie Gras au Naturel, Gelée Parfumée à la Noix Confit de Datte	27.00€
La Tartelette d'Escargots D'Ebersheim aux Cèpes Mousse de Noisette	19.50€
La Raviole de Saint Jacques à la Granny Smith Bouillon Magique aux Petits Légumes	18.50€
Le Filet de Bœuf au Potimarron Jus d'Echalotes Caramélisées à la Noisette	39.00€
Le Filet de Truite Rose d'Alsace en Variation de nos Sous-Bois Crème de Trompette	25.50€
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	12.00€
Le Moelleux au Chocolat au Parfum de Saison	13.50€
L'Invisible aux Pommes et son Sorbet Yaourt à la Grecque	12.00€
Le Parfait à la Châtaigne	12.00€