



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




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



Le Granité



Le Filet d'Ombre 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

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  11.50 €
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 €

La Torche aux Marrons Revue par Bruno 12.00 €
et Flambée à l'Eau de Vie d'Orange du Domaine

En accompagnement et en supplément 8.50 €

Un verre d'Eau de Vie d'Orange du Domaine

La Crème Brûlée au Parfum du Moment 13.00 €

