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 – 132.00 €
Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche

Le Pressé de Foie Gras à l'Abricot accompagné de son Chutney
Gel de Lavande du Domaine
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 1989

Le Granité

Le Homard Rôti aux Epices, Rocher de Tapioca et Cœur de Tomates Confites
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019 BIO

Les Fromages Fermiers
OU
Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer BIO aux Pommes Confites
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection 2019 BIO

Le Tartare de Pastèque à l'Alsamique et son Sorbet Yaourt à la Grecque

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 Variation de Courgette en Trois Façons, Vinaigrette de Ratatouille au Balsamique Blanc

Le Granité

Les Côtes d'Agneau en Deux Façons
Aumônière Parmentier aux Légumes d'Eté et Jus Estival

OU

La Roulade de Truite Rose d'Alsace en Crème d'Herbes Fraîches
Sur son Ananas Rôti, Jus Saveur Pina Colada

Les Fromages Fermiers

OU

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

Le Financier à l'Amande et Fruit d'Eté Meringué

Forfait Boissons (en supplément) 23.00 € par personne
1 verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection 2022 BIO
1 verre de Montagne St Emilion Pilliers de Maison Blanche 2019 BIO
ou
1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection 2021 BIO
1 verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection 2019 BIO
1 café, thé ou tisane, 1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche

Le Tartare Melon et Pastèque
Brochette de Gambas et Mousse d'Avocat aux Agrumes

Le Granité

Le Filet Mignon de Porc Rôti au Romarin et Figue
Tarte Fine Courgette et Cheddar Alsacien

La Fraîcheur de Prune Bleue d'Alsace et Abricot
Parfumés à la Lavande

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

La Variation de Courgette en Trois Façons Vinaigrette de Ratatouille au Balsamique Blanc	16.50 €
Le Pressé de Foie Gras à l'Abricot accompagné de son Chutney et Gel de Lavande du Domaine	26.50 €
La Fricassée d'Escargots d'Ebersheim aux Petits Légumes Fraîcheur de Citron Vert	19.50 €

Le Filet de Bœuf Cuit à l'Etouffée de Foin Rose de Pomme de Terre et Sauce Barbecue	39.00 €
Le Tacos de Gibier d'Alsace Mariné à la Japonaise Crème de Moutarde	29.50 €
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 Gelée de Gewurztraminer Maison Bio aux Pommes Confites	12.00 €

Notre Petite Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace	8.50 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	10.50 €
Le Parfait Glacé Mûre et Menthe Poivrée	12.00 €
Le Tartare de Pastèque à l'Alsamique et son Sorbet Yaourt à la Grecque	13.50 €
La Crème Brûlée Chocolat et sa Glace	11.00 €