



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 – 138.00 € (Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras au Naturel Cuit à la Cire d'Abeille  
et son Pain d'Epices Pistache, Gelée Acidulée à la Granny Smith  
**avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011**



La Salade Tiède de Pinces de Homard de notre Vivier aux Agrumes  
**avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2021**



Le Granité



Le Pot-au-Feu de Queue de Homard de notre Vivier Parfumé à l'Huile de Vanille  
**avec un verre de Riesling Grand Cru Zinkoepflé 2024**



Les Fromages Fermiers

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer aux Pommes Confites  
**avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019**



La Tartelette Chocolat au Lait Façon Snickers, Glace Cacahuète

Le café, thé ou tisane

Une carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

## Menu Douceur de Saison – 63.50 €

L'Amuse-Bouche



La Tartelette de Potiron Façon Crème Brûlée, Eventail de Saint Jacques et Coco



Le Granité



Le Dé d'Aile de Raie Pané aux Herbes Fraîches, Mousseline de Chou-Fleur et sa Crème de Pavot

**OU**

La Volaille de Dessenheim Farcie aux Ecrevisses, Mousseline de Pois Chiches



Les Fromages Fermiers

**OU**

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



Le Kougelhopf Perdu Parfumé à la Poire et Sauce Caramel

### **Forfait Boissons (en supplément) 23.00 € par personne**

1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection BIO 2021 avec la Tartelette

1 verre de Riesling Cuvée Sélection BIO 2022 avec le Dé d'Aile de Raie  
ou

1 verre de Riesling Cuvée Sélection BIO 2022 avec la Volaille

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition BIO 2019 avec le Fromage

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine, café, thé ou tisane

## Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche



Le Coleslaw Alsacien et sa Raviole de Saint Jacques, Chantilly Tobiko



Le Granité



Le Paleron de Veau Braisé à l'Orange  
Mousseline de Châtaigne et Gâteau de Pomme de Terre



L'Entremet Glacé Chocolat Epicé

### 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

## La Carte

Le Foie Gras au Naturel Cuit à la Cire d'Abeille  
et son Pain d'Epices Pistache  
Gelée Acidulée à la Pomme Granny Smith 28.50 €

La Poêlée d'Escargots d'Ebersheim sur un Chou Rouge  
Crème de Raifort 19.50 €

La Tartelette de Potiron Façon Crème Brûlée  
Eventail de Saint Jacques et Coco 20.50 €



Le Filet de Boeuf Snacké, Panais Rôti à la Vanille  
Riz Thaï aux Shiitakés et son Jus 39.50 €

Le Dé d'Aile de Raie Pané aux Herbes Fraîches  
Mousseline de Chou-Fleur et sa Crème de Pavot 24.50 €

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère 24.50 €

La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment 23.50 €

## Les 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 €

## La Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace	9.00 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	12.00 €
La Meringue Glacée / Chantilly	9.50 €
La Tartelette Chocolat au Lait Façon Snickers, Glace Cacahuète	13.00 €
Le Baba à la Mandarine Sirop d'Orange Sanguine et son Sorbet	12.00 €