



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 – 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 Pincés 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 Kougelhoph 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 28.50 €
et son Pain d'Epices Pistache
Gelée Acidulée à la Pomme Granny Smith

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

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



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

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

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	12.00 €
Gelée de Gewurztraminer Maison Bio aux Pommes Confites	

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	12.00 €
Sirop d'Orange Sanguine et son Sorbet	