

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 – 128.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche



Le Pot au Feu de Foie Gras Mariné au Poivre Rouge de Kampot et Magret Fumé  
**Accompagné d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition Bio 2019**



Le Granité



Le Homard aux Parfums de Louisiane et sa Boule Coco  
**Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019**



Le Duo de Fromages : Munster et Bargkass

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio aux Pommes Confites  
**Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019**



La Surprise Chocolatée aux Doux Parfums d'Hiver

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 – 78.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche



La Variation de notre Fumoir, Vinaigrette d'Aneth et Crackers Danois Maison  
**Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Tradition Bio 2019**



Le Granité



Le Pavé de Truite Saumonée d'Alsace Braisé aux Kumquat  
Salsa de Mangue et Citron Vert

**OU**

La Montgolfière de Volaille de Dessenheim en Bouillon de Gingembre et Coriandre  
**Accompagné d'un verre de vin en accord avec le met**



Le Duo de Fromages Munster et Bargkass

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer **Bio** aux Pommes Confites  
**Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019**



Le Roulé Orange Cannelle Façon New York Roll



Le Café, Thé ou Tisane

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

## Menu Gourmand 49.00 €

L'Amuse-Bouche



La Tartelette de Crabe aux Baies Roses  
Salade Asiatique



Le Granité



Le Tournedos de Veau et Ris Façon Rossini  
Sauce Morilles et Churros de Butternut




Le Cappuccino Abricot en Deux Textures

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

Le Strudel d'Escargots à l'Ail Noir, Crémeux de Persil Plat	18.00 €
Le Pot au Feu de Foie Gras Mariné au Poivre Rouge de Kampot et Magret Fumé	29.00 €
	
Le Risotto de Saint Jacques Parfumé à la Truffe Mousse de Carotte	26.50 €
Le Filet de Bœuf Snacké, Gyoza à la Carotte Jus Court Parfumé au Wasabi	39.00 €
Le Dos de Porcelet au Pain d'Epices, Baba à la Châtaigne et son Jus d'Erable	27.00 €
La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère	24.50 €
Le Rouleau de Printemps Croustillant aux Légumes du Moment Sauce aux Poivrons Rouges	21.50 €
La Corolle Végétarienne	23.50 €

## Notre Petite Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace 8.50 €

La Palette de Glace et Sorbet Maison 10.50 €

Le Goutte à Goutte de Miel aux Agrumes 12.00 €

La Crème Brûlée Parfumée à la Bergamote et son Sorbet 13.00 €