



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



Le Foie Gras de Canard au Granola Maison, Confit d'Orties
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Cuvée Vendanges Tardives 2009



Le Granité



Le Homard Gratiné aux Saveurs d'Asie
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2019



Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours

OU

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



Dans l'Esprit d'un Magnum (chocolat menthe)

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 Roulade de Gravlax de Truite Saumonée d'Alsace
Crabe et Artichaut

Accompagnée d'un verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection Bio 2019



Le Granité



L'Agneau Rôti aux Herbes Fraîches et Fèves, Jus Court au Café

OU

Le Filet de Bar Rôti aux Asperges Vertes en Nage de Coques

Accompagné d'un verre de vin en accord avec le met



Le Duo de Fromages Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours

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 Feuillantine Chocolat Caramel



Le Café, Thé ou Tisane

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche



La Ganache de Foie Gras au Müesli
Salade d'Asperges



Le Granité



Le Suprême de Pintade en Ecailles de Fraises et Asperges
Financier Parfumé à la Sauge et Pecorino



La Timbale d'Ananas au Pesto Basilic Noisette

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 Foie Gras de Canard au Granola Maison, Confit d'Orties	29.00 €
La Roulade de Gravlax de Truite Saumonée d'Alsace Crabe et Artichaut	24.50 €
Le Burger d'Escargots d'Ebersheim à la Mousse de Noix Crème Parfumée à l'Ail des Ours	20.50 €



Le Fischschnacka de Truite Saumonée d'Alsace, Coulis de Poivrons	24.50 €
Le Filet de Bœuf façon Rossini, Jus à la Baie des Cimes	39.00 €
La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère	24.50 €
Le Feuilleté d'Asperges d'Alsace, Mousseline de Morilles	23.50 €
La Corolle Végétarienne	23.50 €

Fromages

Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre à l'Ail des Ours	11.50 €
Le Croustillant de Munster Fermier	11.50 €
Gelée de Gewurztraminer Maison Bio 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 Meringue dans l'Esprit d'une Pavlova aux Fruits du Moment	12.00 €
La Crème Brûlée à la Mangue et Eclats de Coco	13.00 €
Le Cookie Noisette Banane Parfumé au CBD	14.00 €