

MENU DU MOMENT

SAUMON MARINÉ

Asperges blanches marinées | Mayonnaise Miso

Graved Lachs | Mariniertes Spargel | Miso Mayonnaise

Marinated salmon | White asparagus salad | Miso mayonnaise

DOS D'AGNEAU

Persillade | Légumes grillés | Pommes de terre

Lammrücken | Persillade | Gegrilltes Gemüse | Kartoffeln

Loin of lamb | Persillade | Grilled vegetables | Potatoes

CHEESECAKE

Fraises fraîches | Sorbet à la fraise

Cheesecake | Frische Erdbeeren | Erdbeer Sorbet

Cheesecake | Fresh strawberries | Strawberry sorbet

30 €



MENU
« JARDIN DE MARIANNE » 

VELOUTÉ D'ASPERGES 

Croûtons

Spargelcremesuppe | Croûtons

Cream of white asparagus | Croûtons

CHAMPIGNONS GRILLÉS 

Oignons de printemps | Purée de poivrons rouges fumés

Gegrillte Pilze | Frühlingslauch | Geräuchertes Paprikapüree

Grilled mushrooms | Scallions | Smoked bell pepper puree

CRÈME BRÛLÉE 

Sorbet mandarine

Mandarinen Sorbet

Mandarine Orange sorbet

30 €



MENU AMITIÉ

TATAKI DE THON ㊦

Radis Daikon | Jalapeño | Mayonnaise Miso

THUNFISCH TATAKI

Daikon Rettich | Jalapeño | Miso Mayonnaise

TUNA TATAKI

Daikon Radish | Jalapeño | Miso Mayonnaise

BISQUE DE HOMARD ㊦

Homard poché | Champignons shiitake | Estragon

HUMMERSUPPE

Pochierter Hummer | Shii-Take Pilze | Estragon

LOBSTER BISQUE

Poached lobster | Shii-Take Mushrooms | Tarragon

TERRE & MER ㊦

Filet de bœuf | Crevette géante | Sauce béarnaise | Légumes grillés

Rinderfilet | Riesengarnele | Sauce Béarnaise | Gemüse vom Grill

Beef Tenderloin | Jumbo Shrimp | Sauce Béarnaise | Grilled Vegetables

SÉLECTION DE FROMAGES DE « Maître Antony & de la Ferme Krust »

Käseauswahl von « Maître Antony & Bauernhof Krust »

Cheese Selection from « Maître Antony & Dairy Farm Krust »

CHEESECAKE ㊦

Crème anglaise | Fraises

Käsekuchen | Erdbeeren | Vanille Sauce

Cheesecake | Strawberries | Crème Anglaise

Menu sans accord mets et vins

Menü ohne Weinbegleitung

Menu without corresponding wines

89 €

Menu avec accord mets et vins

Menü inkl. Weinbegleitung

Menu with corresponding wines

135 €



Le menu est à commander avant 21 heures

Das Menü ist bis 21:00 Uhr
bestellbar

The menu is available until 21:00



ENTRÉES

VORSPEISEN | APPETIZERS

SALADE VERTE



Salade | Herbes fraîches | Graines torrifiées

Blattsalate | Frische Kräuter | Geröstete Körner

Mesclun greens | Fresh herbs | Roasted seeds

9 €

BURRATA



Tomates anciennes

Focaccia aux olives Taggiasche | Huile de persil

Bunte Tomaten | Focaccia mit Taggiasch Oliven

Petersilienöl

Heirloom tomatoes | Focaccia with Taggiasca olives
parsley oil

15 €

CÉVICHE DE DORADE AU SEL

Huile aux fines herbes | Citron | Coriandre

CEVICHE VON DER GOLDBRASSE

Kräuteröl | Zitrone | Koriander

SEA BREAM CEVICHE

Herb oil | Lemon | Cilantro

22 €

TARTARE DE BŒUF

Bœuf | Pain grillé | Parmesan

Rindfleisch Tartar | Gegrilltes Brot | Parmesan

Beef tartare | Grilled bread | Parmesan

18 € / 36 €

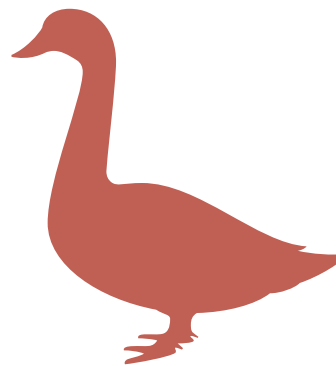
FOIE GRAS FAIT MAISON

Chutney | Pain

Gänseleber Terrine | Chutney | Brot

Foie Gras Terrine | Chutney | Bread

28 €



POTAGES
SUPPEN | SOUPS

BISQUE DE HOMARD 🏠

Espuma de fromage frais

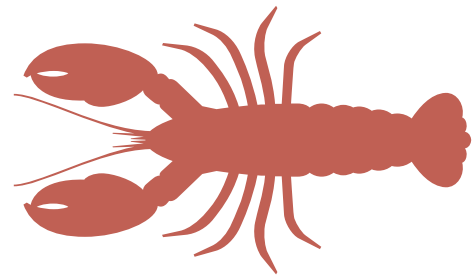
HUMMERSUPPE

Frischkäseschaum

LOBSTER BISQUE

Fresh cheese foam

15 €

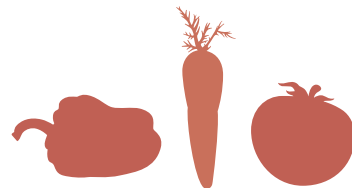


**LE JARDIN « CHEZ MARIANNE »
DU CHÂTEAU OLLWILLER**

***NOS LÉGUMES BIO PROVIENNENT PRINCIPALEMENT DE NOTRE PROPRE
CULTURE SUR LES TERRES DU CHÂTEAU OLLWILLER***

**UNSER BIO GEMÜSE STAMMT VORWIEGEND AUS UNSEREM EIGENANBAU AUF
DEN FLÄCHEN DES CHÂTEAU OLLWILLER**

**THE MAJORITY OF OUR ORGANIC VEGETABLES ARE FROM THE GROUNDS
OF CHÂTEAU OLLWILLER**



GRILL « CHARCOA »

La plupart de nos viandes, poissons, crustacés et légumes sont cuits sur notre GRILL CHARCOA, construit en exclusivité pour nous, avec du bois provenant du Domaine d'Ollwiller.

Unser Fleisch, Fisch, Krustentiere und Gemüse wird hauptsächlich auf unserem eigens für uns konstruierten CHARCOA GRILL auf Holz der Domaine Ollwiller gegrillt.

Our meat, fish, shellfish and vegetables are mainly grilled on our specially designed CHARCOA GRILL, on wood from our vineyard Domaine Ollwiller.

RUMSTEAK

Viande bio de la Ferme Better, Aspach-Michelbach

Hüftsteak · Hüftsteak 250 g **35 €**

ENTRECÔTE SANS OS

Ribeye ohne Knochen · Delmonico Ribeye 300 g **40 €**

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS

Rinderfilet · Beef Tenderloin 150 g **30 €** 250 g **45 €**

T-BONE *Simmental*

Maturation 28 jours · pour 2 personnes

28 Tage trockengereift · für 2 Personen

28 days dry aged · for two persons 750 g p.p. **39 €**

ONGLET BLACK ANGUS

Nierenzapfen · Hanger Steak 220 g **38 €**

TOMAHAWK *Simmental*

Maturation 28 jours · pour 2 personnes

28 Tage trockengereift · für 2 Personen

28 days dry aged · for two persons 1,2 kg p.p. **59 €**

CÔTELETTES D'AGNEAU

Lammkotelettes · Lamb Chops **39 €**

CÔTE DE VEAU

Kalbskotelette · Veal Chop **38 €**

Un accompagnement et une sauce au choix sont inclus avec votre viande !

Bitte wählen Sie zu Ihrem Fleisch eine Beilage und eine Sauce aus!

Choose one side dish and one sauce for your meat order!

SAUCES

3 €

Béarnaise | Beurre maître d'hôtel

Chimichurri | Sauce au poivre

Béarnaise | Kräuterbutter

Chimichurri | Pfefferrahmsauce

Béarnaise | Herb butter | Chimichurri

Creamy Pepper Sauce



ACCOMPAGNEMENTS & LÉGUMES **8 €**

Pommes de terre grillées

Gegrillte Kartoffeln · Grilled Potatoes



Purée de pommes de terre

Kartoffelpüree · Mashed Potatoes



Carottes grillées

Gegrillte Karotten · Grilled Carrots



Légumes du moment de notre jardin

Gegrillte Tagesgemüse aus unserem Garten

Grilled vegetables from our garden



Pommes de terre au parmesan et à la truffe (supplément + 4 €)

Parmesan-Trüffel-Kartoffeln (+ 4 € extra)

Roasted potatoes with parmesan & truffle oil (+ 4 € extra)



ORIGINES DE NOS VIANDES : Allemagne · Argentine · Irlande · USA · France

Herkunft unseres Fleisches: Deutschland · Argentinien · Irland · USA · Frankreich

Origins of our meat: Germany · Argentina · Ireland · USA · France

GRILL « CHARCOA »

Tous les jeudis soirs en été (15.06 - 15.09)

Jeden Donnerstagabend im Sommer (15.06. - 15.09.) · Every Thursday evening in summer (15.06. - 15.09.)

BBQ SPARERIBS

Travers de porc | Salade de saison | Pommes de terre au parmesan et truffes | Tarte au fromage blanc | Baies
Dans la limite des stocks disponibles, premier arrivé, premier servi

BBQ SPARERIBS

Sommersalat | Parmesan-Trüffel-Kartoffeln | Beeren-Cheesecake *(nur solange der Vorrat reicht)*

BBQ SPARERIBS

Seasonal salad | Parmesan truffles potatoes | Berry Cheesecake *(first come, first served)*

39 €

MENU ENFANT KINDERMENÜ | CHILDRENS DISH

de 2 à 14 ans

2 bis 14 Jahren · 2 to 14 years old

ESCALOPE DE POULET GRILLÉ OU FILET DE POISSON DU JOUR

Purée de pommes de terre | Légumes

COUPE 2 BOULES DE GLACE au choix

GEGRILLTES HÄHNCHENSCHNITZEL ODER FISCHFILET DES TAGES

Kartoffelpüree | Gemüse

EISBECHER mit 2 Kugeln Eis nach Wahl

GRILLED CHICKEN CUTLET OR FISH FILLET OF THE DAY

Mashed potatoes | Vegetables

2 SCOOPS OF ICE CREAM of your choice

12 €

LA MER

AUS DEM MEER | FROM THE SEA

CREVETTES

JUMBO GRILLÉES 🍴

Écrasé de pommes de terre | Ail | Citron
Herbes aromatiques

GEGRILLTE

RIESENGARNELEN

Zerdrückte Kartoffeln | Knoblauch
Zitrone | Kräuter

GRILLED

JUMBO PRAWNS

Smashed potatoes | Garlic
Lemon | Fresh herbs

48 €

POULPE GRILLÉ 🍴

Pommes de terre grillées | Ail
Fines herbes

GEGRILLTER OKTOPUS

Gegrillte Kartoffeln | Knoblauch | Kräuter

GRILLED OCTOPUS

Grilled potatoes | Garlic | Herbs

28 €

« POISSON DU JOUR ENTIER »

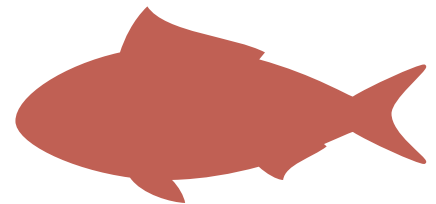
Bar entier | Dorade royale | Turbot
Légumes grillés | Vinaigrette au safran
Câpres | Citron 🍴

Ganzer Wolfsbarsch | Dorade Royale | Steinbutt
Grillgemüse | Safran Vinaigrette | Kapern | Zitrone

Sea bass | Gilthead bream | Turbot | Grilled vegetables
Saffron vinaigrette | Capers | Lemon

Prix selon le marché

Marktpreis · market price



DORADE ROYALE 🍴

Filet de dorade grillé | Légumes grillés
Espuma de poivrons

Dorade Royal | Gegrilltes Filet | Gemüse vom Grill
Paprika Espuma

Grilled filet of Sea Bream | Grilled vegetables
Bell pepper foam

29 €

DOUCEURS

SÜSSES | SWEETS

KOUGELHOPF PERDU CARAMÉLISÉ ☺

Glace Vanille | Crème anglaise

Kouglhopf „Arme Ritter“ | Vanilleeis | Vanillesauce

Kouglhopf 'French Toast' | Vanilla ice cream

Crème anglaise

10 €

CHEESECAKE ☺

Fraises fraîches | Sorbet à la fraise

Cheesecake | Frische Erdbeeren | Erdbeer Sorbet

Cheesecake | Fresh strawberries | Strawberry sorbet

11 €

CAFÉ GOURMAND ☺

Espresso accompagné d'une sélection de desserts

Espresso mit kleiner Dessert Variation

Espresso with small dessert selection

12 €

CRÈME BRÛLÉE ☺

Vanille de Tahiti | Sorbet ananas

Fruit de la passion

Tahiti Vanille Crème Brûlée | Ananas Sorbet

Passionsfrucht Sorbet

Tahiti vanilla crème brûlée | Pineapple

Passion fruit sorbet

10 €

ANANAS GRILLÉ ☺

Poudre vanille | Sorbet citron vert

GEGRILLTE ANANAS

Vanillepulver | Limettensorbet

GRILLED PINEAPPLE

Vanilla powder | Lime sorbet

12 €

FROMAGES DE MAÎTRE ANTONY & DE LA FERME BIO THOMAS KRUST

5 sortes | Moutarde aux figues

Käseauswahl von Maître Antony & Biohof Thomas Krust (5 Sorten) | Feigensenf

Cheese from Maître Antony & Organic Farm Thomas Krust (5 kinds) | Fig mustard

14 €

