

MENU DU MOMENT

TOMATES ANCIENNES 🍽️

Crevette grillée | Pesto d'herbes d'Ollwiller

Bunte Tomaten | Gegrillte Garnele | Ollwiller Kräuter-Pesto

Heirloom tomatoes | Grilled shrimp | Ollwiller herb pesto

DOS D'AGNEAU 🍽️

Croûte de poivron rouge | Crème de persil

Pommes de terre ratte

LAMMRÜCKEN

Rote Paprikakruste | Petersiliencreme | La Ratte Kartoffel

LOIN OF LAMB

Red bell pepper crust | Parsley cream | La Ratte potatoes

NOUGAT GLACÉ 🍽️

Baies de saison | Crème au Chambord | Noix caramélisées

Frische Beeren | Chambord Sahne | Karamellierte Nüsse

Fresh Berries | Chambord cream | Caramellized nuts

30 €



MENU
« JARDIN DE MARIANNE » 

TOMATES ANCIENNES 

Sorbet citron vert | Basilic

Bunte Tomaten | Limettensorbet | Basilikum

Heirloom tomatoes | Lime sorbet | Basil

PORTOBELLO GRILLÉ 

Légumes du jardin de Marianne | Sauce vierge

GEGRILLTER PORTOBELLO PILZ

Gemüse aus dem Garten „Marianne“ | Jungfernsauce

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM

Vegetables from ‚Marianne’s vegetable garden‘ | Virgin sauce

CRÈME BRÛLÉE 

Vanille de Tahiti | Sorbet mandarine

Tahiti Vanille Crème Brûlée | Mandarinen Sorbet

Tahiti vanilla crème brûlée | Mandarine orange sorbet

30 €



MENU VIEIL ARMAND

TARTARE DE THON

Concombre | Ciboulette | Huile d'olive | Sauce Ponzu

THUNFISCH TARTAR

Gurken | Schnittlauch | Olivenöl | Ponzu Sauce

TUNA TARTAR

Cucumbers | Chives | Olive oil | Ponzu sauce

FILET DE BŒUF AU POIVRE

Sauce au poivre | Girolles

Purée de pommes de terre

PFEFFERSTEAK

Rinderfilet | Pfefferrahmsauce | Pfifferlinge | Kartoffelpüree

PEPPERSTEAK

Beef tenderloin | Creamy peppercorn sauce

Chanterelle mushrooms | Mashed potatoes

CHEESECAKE

Pêche rôtie | Glace vanille | Crumble de fruits secs

Pfirsich aus dem Ofen | Vanilleeis

Trockenfrüchte Crumble

Oven roasted peaches | Vanilla ice cream

Dried fruit crumble

59 €



MENU AMITIÉ

TATAKI DE THON ㊦

Épices fines | Caviar d'aubergine

THUNFISCH TATAKI

Gewürze | Auberginenpüree

TUNA TATAKI

Spices | Eggplant caviar

BISQUE DE HOMARD ㊦

Homard poché | Champignons shiitake | Estragon

HUMMERSUPPE

Pochierter Hummer | Shiitake-Pilze | Estragon

LOBSTER BISQUE

Poached lobster | Shii-Take Mushrooms | Tarragon

TERRE & MER ㊦

Filet de boeuf | 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 »

FONDANT AU CHOCOLAT ㊦ (sans gluten)

Crème anglaise | Glace à la pistache

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (glutenfrei)

Vanillesauce | Pistazieneis

Chocolate Molten Cake (gluten free)

Creme anglaise | Pistachio ice cream

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 20h30

Das Menü ist bis 20:30 Uhr

bestellbar

The menu is available until 20:30



ENTRÉES

VORSPEISEN | APPETIZERS

TARTARE DE THON

Concombre | Ciboulette | Huile d'olive

Sauce Ponzu

THUNFISCH TARTAR

Gurken | Schnittlauch | Olivenöl

Ponzu Sauce

TUNA TARTAR

Cucumbers | Chives | Olive oil

Ponzu sauce

18 €

BURRATA

Tomates anciennes | Basilic | Huile de persil

Bunte Tomaten | Basilikum | Petersilienöl

Heirloom tomatoes | Basil | parsley oil

15 €

TARTARE DE BŒUF

Bœuf | Pain grillé

Rindfleisch Tartar | Gegrilltes Brot

Beef tartare | Grilled bread

18 € / 36 €

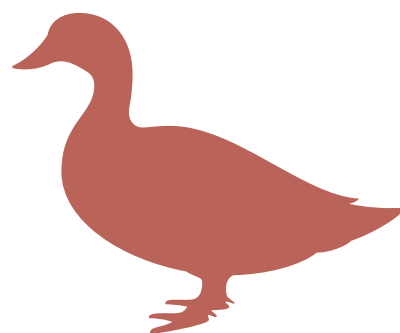
FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON

Chutney | Brioche

Entenleber Terrine | Chutney | Brioche

Duck Foie Gras Terrine | Chutney | Brioche

28 €



POTAGES
SUPPEN | SOUPS

BISQUE DE HOMARD 🏠

Espuma de fromage frais

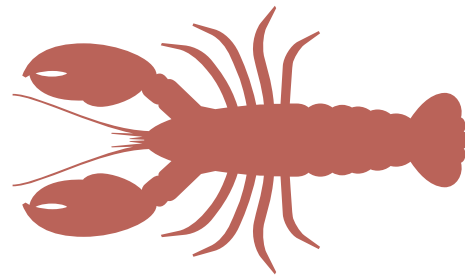
HUMMERSUPPE

Frischkäseschaum

LOBSTER BISQUE

Fresh cheese foam

15 €

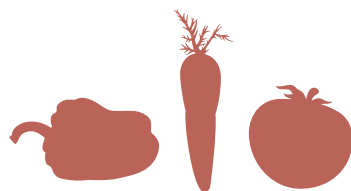


**LE JARDIN « CHEZ MARIANNE »
DU CHÂTEAU OLLWILLER**

*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 grillés avec du bois provenant du Domaine d'Ollwiller sur notre Grill CHARCOA construit en exclusivité pour notre restaurant.

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.

FAUX FILET

Rumpsteak
Stripsteak 300g **35 €**

ENTRECÔTE SANS OS

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

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS

Rinderfilet
Beef Tenderloin 150g **30 €** 300g **49 €**

T-BONE *Simmental*

Maturation 28 jours · pour 2 personnes
28 Tage trockengereift · für 2 Personen
28 days dry aged · for two persons 750g p.p. **39 €**

TOMAHAWK *Simmental*

Maturation 28 jours · pour 2 personnes
28 Tage trockengereift · für 2 Personen
28 days dry aged · for two persons 1,2kg p.p. **59 €**

DOS D'AGNEAU

Croûte de poivron rouge
Lammrücken | Rote Paprikakruste
Loin of lamb | Red bell pepper crust **39 €**

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

Béarnaise | Beurre maître d'hôtel
Chimichurri | Sauce au poivre
Béarnaise | Kräuterbutter
Chimichurri | Pfefferrahmsauce
Béarnaise | Herb butter | Chimichurri
Creamy Pepper Sauce



3 €

ACCOMPAGNEMENTS & LÉGUMES **6 €**

Pommes de terre ratte au four

La Ratte Kartoffeln aus dem Ofen 
Oven baked La ratte potatoes

Purée de pommes de terre

Kartoffelpüree · Mashed Potatoes

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

BBQ SPARERIBS

Travers de porc | Salade de saison | Pommes de terre au four, crème fraîche aux herbes

Cheesecake | Pêche rôtie | Glace vanille

Dans la limite des stocks disponibles, premier arrivé, premier servi

BBQ SPARERIBS

Sommersalat | Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Cheesecake | Pfirsich aus dem Ofen | Vanilleeis *(nur solange der Vorrat reicht)*

BBQ SPARERIBS

Seasonal salad | Baked Potato with sour cream

Cheesecake | Oven roasted peaches | Vanilla ice cream *(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 DE 2 BOULES 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

POULPE GRILLÉ ☞

Pommes de terre grillées | Ail
Fines herbes

GEGRILLTER OKTOPUS

Gegrillte Kartoffeln | Knoblauch | Kräuter

GRILLED OCTOPUS

Grilled potatoes | Garlic | Herbs

28 €

DORADE ROYALE ☞

Filet de dorade grillé | Légumes grillés

Dorade Royal | Gegrilltes Filet | Gemüse vom Grill

Grilled filet of Sea Bream | Grilled vegetables

29 €

STEAK DE THON ROUGE GRILLÉ ☞

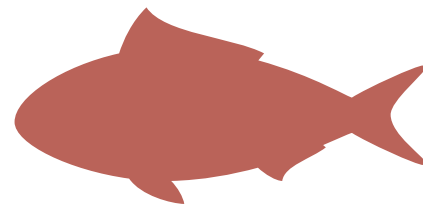
Champignons shiitake | Sauce soja et gingembre | Riz au jasmin

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK

Shiitake-Pilze | Soja-Ingwer-Reduktion | Jasmin Reis

GRILLED TUNA STEAK

Shii-Take Mushrooms | Soy-ginger reduction | Jasmin rice



38 €

DOUCEURS SÜSSES | SWEETS

12 €

CRÈME BRÛLÉE ☺

Vanille de Tahiti | Sorbet mandarine

Tahiti Vanille Crème Brûlée | Mandarinen Sorbet

Tahiti vanilla crème brûlée | Mandarine orange sorbet

ANANAS GRILLÉ ☺

Poudre de vanille | Sorbet citron vert

GEGRILLTE ANANAS

Vanillepulver | Limettensorbet

GRILLED PINEAPPLE

Vanilla powder | Lime sorbet

FONDANT AU CHOCOLAT ☺

Crème anglaise | Glace à la pistache (sans gluten)

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanillesauce | Pistazieneis (glutenfrei)

Chocolate Molten Cake | Creme anglaise

Pistachio ice cream (gluten free)

NOUGAT GLACÉ ☺

Baies de saison | Crème au Chambord

Noix caramélisées

Frische Beeren | Chambord Sahne

Karamellisierte Nüsse

Fresh Berries | Chambord cream | Caramellized nuts

CHEESECAKE ☺

Pêche rôtie | Glace vanille

Pfirsich aus dem Ofen | Vanilleeis

Oven roasted peaches | Vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND ☺

Espresso accompagné d'une sélection de desserts

Espresso mit kleiner Dessert Variation

Espresso with small dessert selection

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

