

## MENU DU MOMENT

**TOMATES ANCIENNES** 合

**FAUX FILET DE VEAU** 合

Croûte aux champignons | purée de patate douce

Légumes «Jardin Marianne» du Château Ollwiller

Sauce au vin rouge

**KALBSRÜCKSENSTEAK**

Pilzkruste | Süßkartoffelpüree

Gemüse aus dem „Garten Marianne“ des Chateau Ollwiller

Rotweinsauce

**LOIN OF VEAL**

Mushroom crust | Sweet potato purée

Vegetables from "Marianne's vegetable garden" from the grounds  
of Chateau Ollwiller | Red wine sauce

**CRÈME BRÛLÉE** 合

**Vanille de Tahiti | Sorbet mandarine**

Tahiti Vanille Crème Brûlée | Mandarinen Sorbet

Tahiti vanilla crème brûlée | Mandarine orange sorbet

Formule à 30 euros disponible tous les midis sauf le dimanche  
**30 €** 30-Euro- Menü jeden Mittag außer Sonntag verfügbar  
30 euros menu is available every lunchtime except Sunday



## 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 €

Formule à 30 euros disponible tous les midis sauf le dimanche  
30-Euro- Menü jeden Mittag außer Sonntag verfügbar  
30 euros menu is available every lunchtime except Sunday



## 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

### HUMMERSUPPE

Pochierter Hummer

### LOBSTER BISQUE

Poached lobster

### 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)

Crème 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

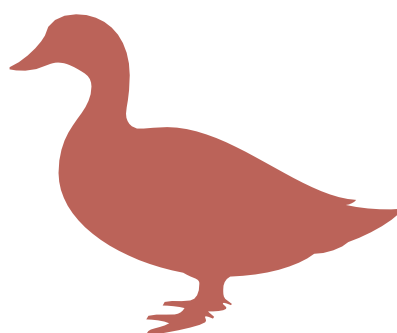
#### FAIT MAISON

Chutney | Brioche

Entenleber Terrine | Chutney | Brioche

Duck Foie Gras Terrine | Chutney | Brioche

28 €



## POTAGES

### SUPPEN | SOUPS

#### BISQUE DE HOMARD

Homard poché

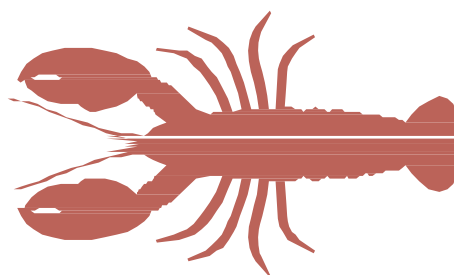
#### HUMMERSUPPE

Pochierter Hummer

#### LOBSTER BISQUE

Poached lobster

15 €

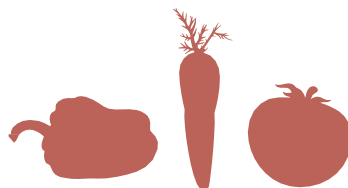


## LE JARDIN « CHEZ MARIANNE » DU CHÂTEAU OLLWILLER

*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



### ACCOMPAGNEMENTS & LÉGUMES

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 · JEDEN DONNERSTAGABEND · EVERY THURSDAY NIGHT

### 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 basmati

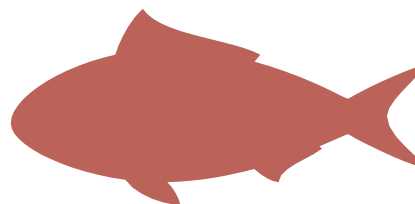
**GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK**

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

**GRILLED TUNA STEAK**

Shii-Take Mushrooms | Soy-ginger reduction | Basmati 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

#### 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

#### 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)

#### CAFÉ GOURMAND

Expresso 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

15 €

