

MENU VIEIL ARMAND

TERRINE DE FOIE GRAS^{A1.C.G}

Chutney de fruits | Brioche

ENTENLEBER TERRINE

Fruchtchutney | Brioche

DUCK FOIE GRAS TERRINE

Fruit chutney | Brioche

CARRÉ DE VEAU^{C.G}

Légumes du « Jardin de Marianne » | Sauce Amitié

KALBSRÜCKEN

Gemüse aus dem Garten »Marianne« | Sauce Amitié

LOIN OF VEAL

Vegetables from the garden 'Marianne' | Sauce Amitié

OU / ODER / OR

CREVETTES ROSES GRILLÉES^B

Pommes de terre | Chimichurri

GEGRILLTE ROTGARNELEN

Kartoffeln | Chimichurri

GRILLED RED SHRIMPS

Potatoes | Chimichurri

BABA AU RHUM^{A1.C.G}

Agrumes | Sorbet à l'orange sanguine

Zitrusfrüchte | Blutorangen Sorbet

Citrus fruits | Blood orange sorbet

64 €



MENU AMITIÉ

SÉRIOLE ROYALE MARINÉE CRUE^D

Potimarron | Grenade | Citron vert

ROH MARINIERTER KINGFISCH

Kürbis | Granatapfel | Limette

RAW MARINATED KINGFISH

Pumpkin | Pomegranate | Lime

OSCIETRA CAVIAR

+ 15 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

BISQUE DE HOMARD^{A1.B.G}

Crevettes roses pochées

HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached red shrimp

SORBET LXIR

TOURNEDOS « ROSSINI »^{A1.C.G}

Filet de bœuf | Foie gras de canard poêlé

Sauce périgourdine | Truffe | Brioche

Rinderfilet | Gebratene Entenleber | Trüffelsauce | Trüffel | Brioche

Fillet of beef | Fried duck liver | Truffle sauce | Truffle | Brioche

TORCHE AUX MARRONS^{C.G}

Sorbet cerise

Maronenmousse | Kirsch Sorbet

Chestnut Mousse | Cherry sorbet



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

119 €

+ 10 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

SÉLECTION DE FROMAGES^G DE

« Maître Antony & de la Ferme Krust »

Käseauswahl von »Maître Antony & Biohof Thomas Krust«

Cheese selection from 'Maître Antony & Organic Farm Thomas Krust'

.....
Le menu est à commander avant 20h30 et avant 13h le dimanche.

Das Menü ist bis 20:30 Uhr und bis 13 Uhr am Sonntag bestellbar.

The menu is available until 8.30pm and until 1pm on sundays.

Le menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table.

Das Menü wird serviert, wenn es von allen Gästen am selben Tisch gewählt wird.

The menu is served, if chosen by all guests at the same table.

ENTRÉES

VORSPEISEN | APPETIZERS

**SÉRIOLE ROYALE
MARINÉE CRUE^D**

Potimarron | Grenade | Citron vert

ROH MARINIERTER KINGFISCH

Kürbis | Granatapfel | Limette

RAW MARINATED KINGFISH

Pumpkin | Pomegranate | Lime

22 €

OSCIETRA CAVIAR

+ 15 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

**CHOU KALE DU
JARDIN SERVI TIÈDE**

VEGETARIEN 

Poire | Marrons | Citron | Fourme d'Ambert

WARMER GRÜNKOHL SALAT

Birne | Maronen | Zitrone

Fourme d'Ambert Blauschimmelkäse

WARM KALE SALAD

Pear | Chestnuts | Lemon

Fourme d'Ambert blue cheese

17 €

BETTERAVES MARINÉES^{A1.G.L}

VEGETARIEN 

Fromage de chèvre de la Ferme Steinmauer

Frisée

MARINIÈRE BÈTE

Ziegenkäse vom Bauernhof Steinmauer | Frisée

MARINATED BEETS

Goat cheese from Farm Steinmauer | Frisée

19 €

FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON^{A1.C.G}

Chutney | Brioche

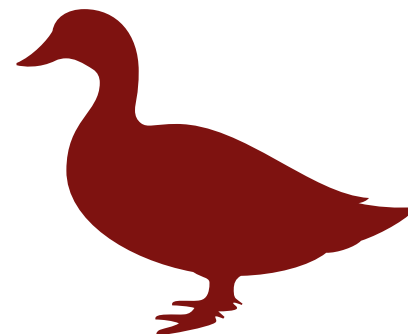
ENTENLEBER TERRINE

Chutney | Brioche

DUCK FOIE GRAS TERRINE

Chutney | Brioche

28 €



POTAGES

SUPPEN | SOUPS

AMITIÉ SIGNATURE

BISQUE DE HOMARD^{A1.B.G}

Crevettes roses pochées

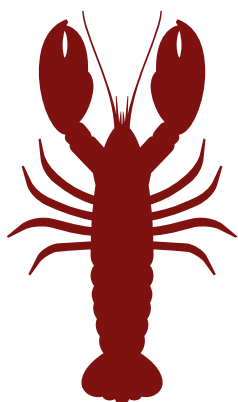
HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached red shrimp

15 €



CRÈME DE POTIMARRON

Lait de coco | Graines et huile de courge

KÜRBISSUPPE

Kokosmilch | Kürbiskerne und Kürbis Öl

PUMPKIN SOUP

Coconut milk | Pumpkin seeds and pumpkin seed oil

13 €

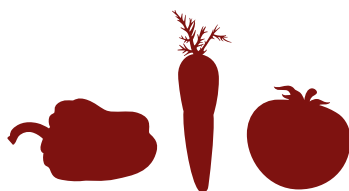


LE JARDIN « CHEZ MARIANNE » DU CHÂTEAU OLLWILLER

**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.

Toutes nos viandes sont servies avec du gratin de pommes de terre, légumes de saison et sauce au poivre, sauce Amitié ou Chimichurri

Unsere Fleischgerichte werden mit Kartoffel Gratin und Saisongemüse serviert.

Zur Auswahl stehen Pfefferrahmsauce, Sauce Amitié und Chimichurri

With our steaks we serve potatoes au gratin, seasonal vegetable and a choice of creamy peppercorn sauce, sauce Amitié or Chimichurri

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS ^{C.G.L} 
RINDERFILET BLACK ANGUS
BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS
200 g **46 €**

ENTRECÔTE ^{C.G.L} 
ENTRECÔTE
ENTRECÔTE
300 g **49 €**

CARRÉ DE VEAU ^{C.G.L} 
KALBSRÜCKEN
LOIN OF VEAL
250 g **42 €**

CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK ^{C.G.L} 
Maturation 28 jours · pour 2 personnes
TOMAHAWK STEAK
28 Tage trockengereift · für 2 Personen
TOMAHAWK STEAK
Dry-aged for 28 days · serves 2
ca. 1 kg **110 €**

SUPRÊME DE POULET ^{C.G.L} 
MAISPOULARDENBRUST
BREAST OF CORNISH HEN
29 €

.....
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

LA MER

AUS DEM MEER | FROM THE SEA

POULPE GRILLÉ^{G.N}

« À LA GALICIENNE »  

Pommes de terre | Crème de fromage San Simon

Huile au piment | Paprika fumé

GEGRILLTER OKTOPUS

»GALIZISCHE ART«

Kartoffeln | San Simon Käsecreme

Chiliöl | Geräuchertes Paprikapulver

GRILLED OCTOPUS 'GALICIAN STYLE'

Potatoes | San Simon cream cheese

Chili oil | Smoked paprika

38 €

TRUITE SAUMONÉE^{D.G}

Légumes du moment | Pommes de terre

Beurre blanc

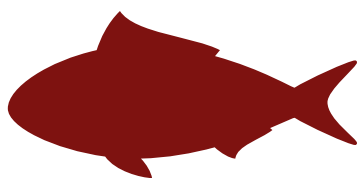
LACHSFORELLE

Saisongemüse | Kartoffeln | Beurre Blanc

SALMON TROUT

Seasonal vegetables | Potatoes | Beurre Blanc

32 €



CREVETTES ROSES GRILLÉES D'ARGENTINE^B

Pommes de terre | Chimichurri

GEGRILLTE ARGENTINISCHE ROTGARNELEN

Kartoffeln | Chimichurri

GRILLED ARGENTINIAN RED SHRIMP

Potatoes | Chimichurri

32 €

MENU ENFANT

KINDERMENÜ CHILDREN'S MENU

de 2 à 12 ans · 2 bis 12 Jahren · 2 to 12 years old

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ OU FILET DE POISSON DU JOUR^{C.D.G}

Gratin de pommes de terre | Légumes

COUPE DE 2 BOULES DE GLACE^{C.G}

au choix

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ODER FISCHFILET DES TAGES

Kartoffelgratin | Gemüse

EISBECHER mit 2 Kugeln Eis nach Wahl

GRILLED CHICKEN BREAST OR FISH FILLET OF THE DAY

Potato gratin | Vegetables

2 SCOOPS OF ICE CREAM

of your choice

15 €

SPÉCIALITÉS

SPEZIALITÄTEN | SPECIALS

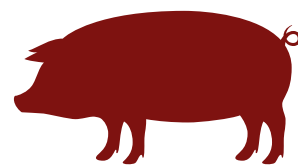
TAGLIATELLES ^{A1.C.G}  
Ragoût de potimarron | Espuma de parmesan
Kürbisragout | Parmesanschaum
Stewed pumpkins | Parmesan foam
28 €

TOURNEDOS « ROSSINI » ^{A1.C.G} 
Filet de bœuf | Foie gras de canard poêlé
Sauce périgourdine | Brioche
Gratin de pommes de terre
Rinderfilet | Gebratene Entenleber
Trüffelsauce | Brioche | Kartoffelgratin
Beef tenderloin | Seared duck foie gras | Truffle sauce
Brioche | Potato gratin
59 €

« BBQ »

BBQ SPARERIBS ^G 
Travers de porc | Pommes de terre au four | Crème fraîche aux herbes
BBQ SPARERIBS
Kartoffeln aus dem Ofen | Sauerrahm
BBQ SPARERIBS
Oven roasted potatoes | Sour cream

29 €



DOUCEURS SÜSSES | SWEETS

13 €

TORCHE AUX MARRONS^{C.G}

Sorbet cerise

Maronenmousse | Kirsch Sorbet

Chestnut mousse | Cherry sorbet

BABA AU RHUM^{A1.C.G}

Agrumes | Sorbet à l'orange sanguine

Zitrusfrüchte | Blutorangen Sorbet

Citrus fruits | Blood orange sorbet

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR^{A1.G}

Sorbet framboise | Crumble

Himbeersorbet | Crumble

Raspberry sorbet | Crumble

CAFÉ GOURMAND^{A1.C.G.H1}

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^G

5 sortes | Moutarde aux figues

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

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

15 €





Veillez vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.

A1 gluten (blé) - **Gluten (Weizen)** - gluten (wheat) **A2** gluten (épeautre) - **Gluten (Dinkel)** - gluten (spelt) **A3** gluten (seigle) - **Gluten (Roggen)** - gluten (rye) **A4** gluten (orge) - **Gluten (Gerste)** - gluten (barley) **A5** gluten (avoine) - **Gluten (Hafer)** - gluten (oat) **A6** gluten (Kamut, une espèce de blé) - **Gluten (Kamut, eine Weizen-Art)** - gluten (kamut, a wheat species) **B** crustacés - **Krebstiere** - crustaceans **C** oeuf - **Ei** - egg **D** poisson - **Fisch** - fish **E** cacahuète - **Erdnüsse** - peanut **F** soja - **Soja** - soya **G** lait (lactose) - **Milch (Laktose)** - milk (lactose) **H1** fruit à coque (amande) - **Schalenfrüchte (Mandeln)** - nuts (almond) **H2** fruit à coque (noisette) - **Schalenfrüchte (Haselnüsse)** - nuts (hazelnut) **H3** fruit à coque (noix de cajou) - **Schalenfrüchte (Cashewnüsse)** - nuts (cashews) **H4** fruit à coque (noix) - **Schalenfrüchte (Walnüsse)** - nuts (walnuts) **H5** fruit à coque (pistache) - **Schalenfrüchte (Pistazie)** - nuts (pistachio) **H6** fruit à coque (noix de macadamia) - **Schalenfrüchte (Macadamia)** - nuts (macadamia) **H7** fruit à coque (noix de pécan) - **Schalenfrüchte (Pekannuss)** - nuts (pecan nut) **H8** fruit à coque (noix du Brésil) - **Schalenfrüchte (Paranuss)** - nuts (Brazil nut) **I** céleri - **Sellerie** - celery **J** moutarde - **Senf** - mustard **K** sésame - **Sesam** - sesame **L** dioxyde de soufre/sulfite - **Schwefeldioxid/Sulfite** - sulfur dioxide/sulphite **M** lupin - **Lupinen** - lupin **N** mollusques - **Weichtiere** - molluscs

1 avec conservateur - **mit Konservierungsstoff** - with Preservatives **2** avec antioxydant - **mit Antioxidationsmittel** - with Antioxidant **3** contient une source de phénylalanine - **enthält eine Phenylalaninquelle** - contains source of phenylalanine **4** avec colorant - **mit Farbstoff** - with Colouring agent **5** avec édulcorants - **mit Süßungsmittel** - with Sweetener **6** contient de la caféine - **koffeinhaltig** - contains caffeine **7** avec acidifiant - **mit Säuerungsmittel** - with Acidifiants **8** avec stabilisants - **mit Stabilisatoren** - with Stabilizers **9** avec phosphate - **mit Phosphat** - containing phosphates **10** noirci - **geschwärzt** - artificially blackened **11** contient de la quinine - **chininhaltig** - quinine containing **12** contient de la taurine - **taurinhaltig** - taurin containing **13** sulfuré - **geschwefelt** - sulphured **14** avec glaçage cacao - **mit kakaohaltiger Fettglasur** - cocoa compound coating **15** avec exhausteurs de goût - **mit Geschmacksverstärker** - with flavour enhancer **16** ciré - **gewachst** - waxed