

## MENU VIEIL ARMAND

**TERRINE DE FOIE GRAS**<sup>A1.C.G</sup> ☰

Chutney de fruits | Brioche

**ENTENLEBER TERRINE**

Fruchtchutney | Brioche

**DUCK FOIE GRAS TERRINE**

Fruit chutney | Brioche

**CÔTELETTE DE PORC IBÉRIQUE**<sup>C.G</sup> ☰

Laquée au chorizo | Purée de pommes de terre

Salade aux fines herbes

**IBERICO SCHWEINEKOTELETTE**

Chorizo Lack | Kartoffelpüree | Kräutersalat

**IBERICO PORC CHOP**

Chorizo | Potato puree | Herb salad

**OU / ODER / OR**

**FILET DE BAR**<sup>B</sup> ☰

Épinards | Pommes de terre | Sauce au safran

**WOLFSBARSCHFILET**

Spinat | Kartoffeln | Safransauce

**SEA BASS**

Spinach | Potatoes | Saffron sauce

**PUDDING BRIOCHÉ AU CHOCOLAT**

**VALRHONA SERVI TIÈDE**<sup>A1.C.G</sup> ☰

Glace vanille | Sauce au chocolat | Framboises

**WARMER VALRHONA**

**SCHOKOLADEN-BRIOCHE PUDDING**

Vanilleeis | Schokoladensauce | Himbeeren

**WARM VALRHONA**

**CHOCOLATE BRIOCHE PUDDING**

Vanilla ice cream | Chocolate sauce | Raspberries

64 €



## MENU AMITIÉ

### SÉRIOLE ROYALE MARINÉE CRUE<sup>D</sup> ☞

Rhubarbe | Sésame au kimchi

### ROH MARINIERTER KINGFISCH

Rhabarber | Sesam Kimchi

### RAW MARINATED KINGFISH

Rhubard | Sesame kimchi

### OSCIETRA CAVIAR

+ 15 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

### BISQUE DE HOMARD<sup>A1.B.G</sup> ☞

Crevettes roses pochées

### HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

### LOBSTER BISQUE

Poached red shrimp

### SORBET LXIR ☞

### TOURNEDOS « ROSSINI »<sup>A1.C.G</sup> ☞

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

### BABA AU RHUM<sup>A1.C.G</sup> ☞

Agrumes | Sorbet à l'orange sanguine

Zitrusfrüchte | Blutorangen Sorbet

Citrus fruits | Blood orange 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<sup>G</sup> 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<sup>D</sup>** ☰

Rhubarbe | Kimchi au sésame

**ROH MARINIERTER KINGFISCH**

Rhabarber | Sesam Kimchi

**RAW MARINATED KINGFISH**

Rhubard | Sesame kimchi

**22 €**

**OSCIETRA CAVIAR**

+ 15 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

**MINI-POIREAUX GRILLÉS** ☰ 

Radis | Œuf dur | Vinaigrette à la ciboulette

**GEGRILLTER MINILAUCH**

Radieschen | Gekochtes Ei | Schnittlauch Vinaigrette

**GRILLED BABY LEEKS**

Radish | Hard boiled egg | Chive vinaigrette

**17 €**

**TATAKI DE FILET DE BŒUF** <sup>A1.G.L</sup> ☰

Salade de lentilles | Cresson

Mayonnaise au piment

**TATAKI VOM RINDERFILET**

Linsensalat | Gartenkresse | Chili Mayonnaise

**BEEF TENDERLOIN TATAKI**

Lentil salad | Garden cress | Chili mayonnaise

**22 €**

**FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON** <sup>A1.C.G</sup> ☰

Chutney | Brioche

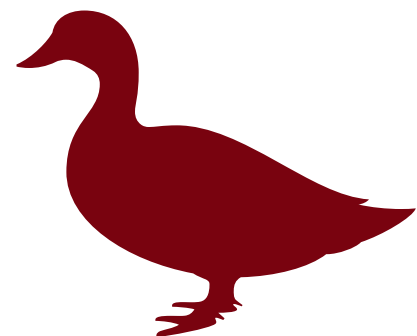
**ENTENLEBER TERRINE**

Chutney | Brioche

**DUCK FOIE GRAS TERRINE**

Chutney | Brioche

**28 €**



**POTAGES**  
SUPPEN | SOUPS

**AMITIÉ SIGNATURE**

**BISQUE DE HOMARD**<sup>A1.B.G</sup> 🏠

Crevettes roses pochées

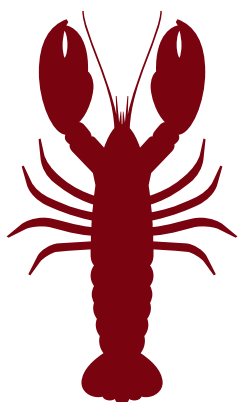
**HUMMERSUPPE**

Pochierte Rotgarnele

**LOBSTER BISQUE**

Poached red shrimp

**15 €**



**VELOUTÉ AUX FINES HERBES** 🏠

Céleri | Croûtons | Huile verte

**KRÄUTER VELOUTÉ**

Sellerie | Croutons | Kräuteröl

**CREAMY HERB SOUP**

Celeri | Croutons | Herb oil

**12 €**

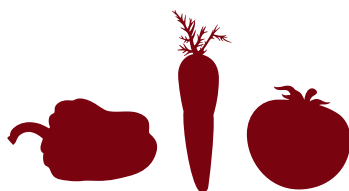


**LE JARDIN « CHEZ MARIANNE »  
DU CHÂTEAU OLLWILLER**

**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** <sup>C.G.L.</sup>    
RINDERFILET BLACK ANGUS  
BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS  
200g **46 €**

**ENTRECÔTE** <sup>C.G.L.</sup>    
ENTRECÔTE  
ENTRECÔTE  
300g **49 €**

**SUPRÊME DE POULET** <sup>C.G.L.</sup>    
MAISPOULARDENBRUST  
BREAST OF CORNISH HEN  
**29 €**

**CÔTE DE BOEUF  
TOMAHAWK** <sup>C.G.L.</sup>    
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 €**

.....  
ORIGINES DE NOS VIANDES  
Allemagne · Argentine · USA · France

Herkunft unseres Fleisches: Deutschland · Argentinien · USA · Frankreich  
Origins of our meat: Germany · Argentina · USA · France

## LA MER

### AUS DEM MEER | FROM THE SEA

#### POULPE GRILLÉ<sup>G.N</sup>

« 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 €**

#### FILET DE BAR<sup>B</sup>

Épinards | Pommes de terre | Sauce au safran

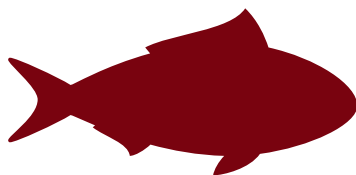
#### WOLFSBARSCHFILET

Spinat | Kartoffeln | Safransauce

#### SEA BASS

Spinach | Potatoes | Saffron sauce

**32 €**



#### CREVETTES GRILLÉES<sup>B</sup>

Purée de patates douces | Aïoli au citron

#### GEGRILLTE RIESENGARNELEN

Süßkartoffelpüree | Zitronen-Aioli

#### GRILLED JUMBO SHRIMPS

Sweet potato puree | Lemon aioli

**38 €**

## 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<sup>C.D.G</sup>

Gratin de pommes de terre | Légumes

#### COUPE DE 2 BOULES DE GLACE<sup>C.G</sup>

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

**CAROTTES BBQ** <sup>A1.C.G</sup>  

Sarrasin | Émulsion au vadouvan

BBQ-KAROTTEN

Buchweizen | Vadouvanschaum

BBQ CAROTTS

Buckwheat | Foam of Vadouvan

26 €

**CÔTELETTE DE  
PORC IBÉRIQUE** 250g <sup>C.G.L</sup> 

Laquée au chorizo | Purée de pommes de terre

Salade aux fines herbes

IBERICO SCHWEINEKOTELETTE 250g

Chorizo Lack | Kartoffelpüree | Kräutersalat

IBERICO PORC CHOP 250g

Chorizo | Potato puree | Herb salad

42 €

**TOURNEDOS « ROSSINI »** <sup>A1.C.G</sup> 

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** <sup>G</sup> 

Travers de porc | Pommes de terre au four | Crème fraîche aux herbes

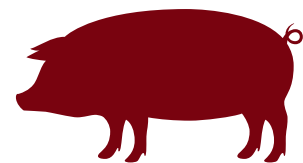
BBQ SPARERIBS

Kartoffeln aus dem Ofen | Sauerrahm

BBQ SPARERIBS

Oven roasted potatoes | Sour cream

29 €



**DOUCEURS**  
**SÜSSES | SWEETS**

13 €

**PUDDING BRIOCHÉ AU CHOCOLAT  
VALRHONA SERVI TIÈDE**<sup>A1.C.G</sup> ☰

Glace vanille | Sauce au chocolat | Framboises

**WARMER VALRHONA SCHOKOLADEN-  
BRIOCHE PUDDING**

Vanilleeis | Schokoladensauce | Himbeeren

**WARM VALRHONA  
CHOCOLATE BRIOCHE PUDDING**

Vanilla ice cream | Chocolate sauce | Raspberries

**BABA AU RHUM**<sup>A1.C.G</sup> ☰

Agrumes | Sorbet à l'orange sanguine

Zitrusfrüchte | Blutorangen Sorbet

Citrus fruits | Blood orange sorbet

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE  
DE MADAGASCAR**<sup>A1.G</sup> ☰

Sorbet framboise | Crumble

Himbeersorbet | Crumble

Raspberry sorbet | Crumble

**CAFÉ GOURMAND**<sup>A1.C.G.H1</sup> ☰

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<sup>G</sup>**

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