

## MENU À TABLE

Servi pour l'ensemble de la table. À partir de 2 personnes.

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert. Ab 2 Personen.

The menu is served for the entire table. For two or more people.

### MENU EN 3 SERVICES À PARTAGER 🏠

CUISINE DE SAISON,  
INSPIRÉE DU JARDIN ET DU FEU  
ÉLABORÉ PAR LA CHEFFE ET SON ÉQUIPE

### 3-GÄNGE-MENÜ ZUM TEILEN

SAISONALE KÜCHE,  
INSPIRIERT VOM GARTEN UND VOM FEUER  
ZUSAMMENGESTELLT VON DER  
KÜCHENCHEFIN UND IHREM TEAM

### A THREE-COURSE MENU TO SHARE

SEASONAL CUISINE,  
INSPIRED BY THE GARDEN AND THE FIRE  
CREATED BY THE HEAD CHEF  
AND HER TEAM

49 € par personne / pro Person / per person



## 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>G</sup> 🏠

Laquée au chorizo | Purée de pommes de terre

Salade aux fines herbes

**IBERICO SCHWEINEKOTELETTE**

Chorizo Lack | Kartoffelpüree | Kräutersalat

**IBERICO PORK CHOP**

Chorizo | Mashed potatoes | Herb salad

**OU / ODER / OR**

**FILET DE BAR**<sup>B.G</sup> 🏠

Pois mange-tout | Sauce au safran

**WOLFSBARSCHFILET**

Erbsen | Zuckerschoten | Safransauce

**SEA BASS**

Peas | Sugar snap peas | Saffron sauce

**DÔME AU CHOCOLAT BLANC**

**ET FRAISE**<sup>A1.C.G.K</sup> 🏠

Sésame | Sorbet à la fraise

**WEISSER SCHOKOLADEN-ERDBEER-DÔME**

Sesam | Erdbeersorbet

**WHITE CHOCOLATE AND**

**STRAWBERRY DOME**

Sesame | Strawberry sorbet

64 €



## MENU AMITIÉ

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

Rhubarbe | Sésame au kimchi

### ROH MARINIERTER KINGFISCH

Rhabarber | Sesam Kimchi

### RAW MARINATED KINGFISH

Rhubarb | 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

### ABRICOTS GRILLÉS<sup>A1.G</sup>

Framboises | Romarin | Glace à la vanille

### GEGRILLTE APRIKOSEN

Himbeeren | Rosmarin | Vanilleeis

### GRILLED APRICOTS

Raspberries | Rosemary

Vanilla ice cream



### MENU 89 €

+ 10 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

### SÉLECTION DE FROMAGES<sup>C</sup>

KÄSEAUSWAHL

CHEESE SELECTION

+ 30 €

Forfait accord mets et vins sans alcool

Alkoholfreie Weinbegleitung

Corresponding wines without alcohol

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

Das Menü ist vor 13 Uhr mittags und vor 20:30 Uhr abends zu bestellen.

The set menu must be ordered before 1pm and before 8.30pm.

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.F.K.</sup> 🍴

Rhubarbe | Sésame au kimchi

#### ROH MARINIERTER KINGFISCH

Rhabarber | Sesam Kimchi

#### RAW MARINATED KINGFISH

Rhubarb | Sesame kimchi

**22 €**

#### OSCIETRA CAVIAR

+ 15 € Supplément

Aufpreis | Surcharge

#### CARPACCIO DE LÉGUMES 🍴 **VEGETARIEN** DU « JARDIN DE MARIANNE »<sup>G.J.</sup>

Yaourt grec | Fruit de la passion

#### CARPACCIO VON GEMÜSEN AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“

Griechischer Joghurt | Passionsfrucht

#### VEGETABLE CARPACCIO FROM THE 'JARDIN DE MARIANNE'

Greek yoghurt | Passion fruit

**17 €**

#### DÉLICE AUX **VEGETARIEN** POIS CHICHES<sup>G</sup> 🍴

Poivron | Sarriette | Manchego

#### KICHERERBSEN-DELIKATESSE

Paprika | Bohnenkraut | Manchego

#### CHICKPEA DELIGHT

Pepper | Savory | Manchego

**17 €**

#### FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON<sup>A1.C.G.</sup> 🍴

Chutney | Brioche

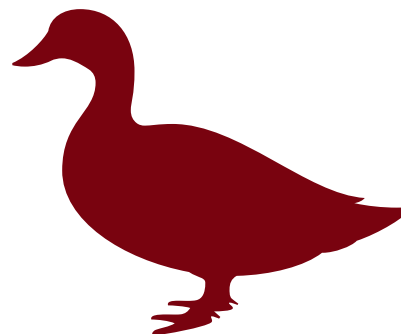
#### ENTENLEBER TERRINE

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

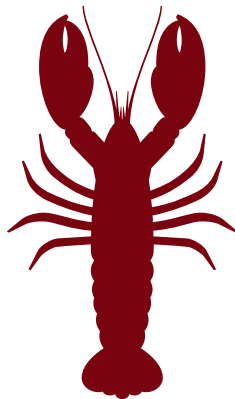
HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached red shrimp

15 €



VELOUTÉ DE TOMATES<sup>A1.C.G</sup> 

VEGETARIEN 

Huile de thym | Croûtons

TOMATENCREMESUPPE

Thymianöl | Croutons

CREAM OF TOMATO SOUP

Thyme oil | Croutons

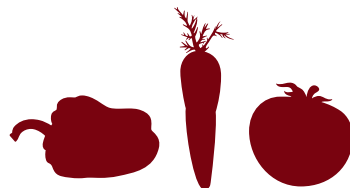
11 €

LE « JARDIN DE 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.

### FILET DE BŒUF

BLACK ANGUS<sup>C.G.L.</sup> 

RINDERFILET BLACK ANGUS

BEEF TENDERLOIN BLACK ANGUS

200 g **46 €**

ENTRECÔTE<sup>C.G.L.</sup> 

ENTRECÔTE

ENTRECÔTE

300 g **49 €**

SUPRÊME DE POULET<sup>C.G.L.</sup> 

MAISPOULARDENBRUST

BREAST OF CORNISH HEN

**29 €**

### CÔTE DE BOEUF

TOMAHAWK<sup>C.G.L.</sup> 

45 min de cuisson · pour 2 personnes

TOMAHAWK STEAK

45 min Garzeit · für 2 Personen

TOMAHAWK STEAK

45 min cooking time · serves 2

ca. 1 kg **110 €**

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

### 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

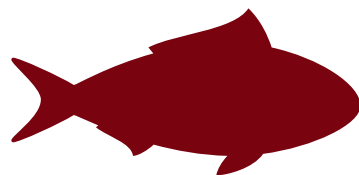
**GEGRILLTER OKTOPUS**  
**»GALIZISCHE ART«**  
Kartoffeln | San Simon Käsecreme  
Chiliöl | Geräuchertes Paprikapulver

**GRILLED OCTOPUS 'GALICIAN STYLE'**  
Potatoes | San Simon cream cheese  
Chili oil | Smoked paprika  
**38 €**

**FILET DE BAR<sup>B.G</sup>**   
Pois mange-tout | Sauce au safran

**WOLFSBARSCHFILET**  
Erbsen | Zuckerschoten

**SEA BASS**  
Peas | Sugar snap peas  
**32 €**



**CREVETTES GÉANTES GRILLÉES<sup>D.G</sup>**   
Purée de patates douces | Aioli au citron

**GEGRILLTE RIESENGARNELEN**  
Süßkartoffelpüree | Zitronen-Aioli

**GRILLED JUMBO SHRIMPS**  
Sweet potato mash | 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

### RISOTTO « ACQUERELLO »<sup>G</sup>

Pesto aux herbes du « Jardin de Marianne »   
Pignons de pin | Parmesan

### RISOTTO „ACQUERELLO“

Pesto von Kräutern aus dem „Jardin de Marianne“  
Pinienkerne | Parmesan

### 'ACQUERELLO' RISOTTO

Pesto made with herbs from 'Jardin de Marianne'  
Pine nuts | Parmesan

**26 €**

### 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 €**

### CÔTELETTE DE PORC IBÉRIQUE 250g<sup>G</sup>

Laquée au chorizo | Purée de pommes de terre  
Salade aux fines herbes

IBERICO SCHWEINEKOTELETTE 250g  
Chorizo Lack | Kartoffelpüree | Kräutersalat

IBERICO PORK CHOP 250g  
Chorizo | Mashed potatoes | Herb salad

**42 €**

## « BBQ »

### BBQ SPARERIBS<sup>G</sup>

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

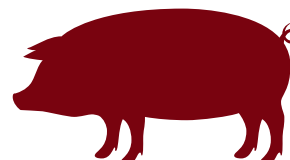
### BBQ SPARERIBS

Kartoffeln aus dem Ofen | Sauerrahm

### BBQ SPARE RIBS

Oven roasted potatoes | Sour cream

**29 €**



**DOUCEURS**  
**SÜSSES | SWEETS**

13 €

**DÔME AU CHOCOLAT BLANC  
ET FRAISE** <sup>A1.C.G.K</sup> ☰

Sésame | Sorbet à la fraise

**WEISSER SCHOKOLADEN-  
ERDBEER-DÔME**

Sesam | Erdbeersorbet

**WHITE CHOCOLATE AND  
STRAWBERRY DOME**

Sesame | Strawberry sorbet

**ABRICOTS GRILLÉS** <sup>A1.G</sup> ☰

Framboises | Romarin | Glace à la vanille

**GEGRILLTE APRIKOSEN**

Himbeeren | Rosmarin | Vanilleeis

**GRILLED APRICOTS**

Raspberries | Rosemary | Vanilla ice cream

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

Sorbet à la mangue | Crumble

Mangosorbet | Crumble

Mango 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