



AMITIÉ

LA CUISINE DU CHÂTEAU

L'Amitié steht für Gemeinschaft, Großzügigkeit und die Freude am Gastgeber. In der Nähe des Château Ollwiller, im Herzen der elsässischen Weinberge, befindet sich unser Restaurant an einem Ort, an dem Kulturerbe, Natur und Lebensart aufeinander treffen.

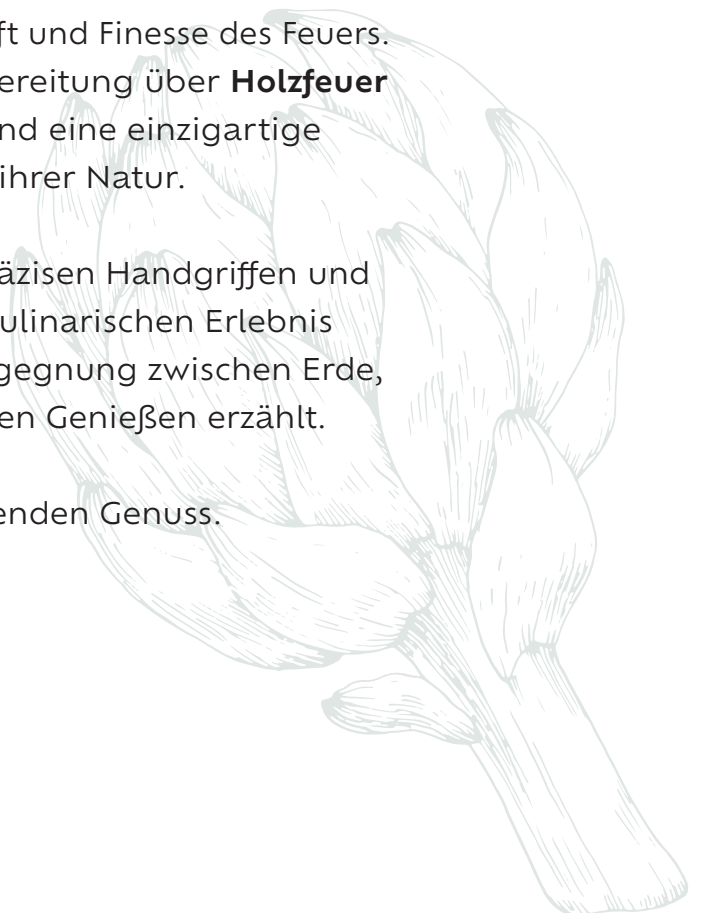
Küchenchefin **Anna Alt** kreiert eine zeitgemäße, authentische und saisonale „Bistronomie“-Küche. Jeder Teller ist auf das Produkt, seine Herkunft und seinen Geschmack abgestimmt, wobei den Erzeugern und den Schätzen unserer Region besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Das Bio-Gemüse aus dem „**Jardin de Marianne**“, der sich auf dem Gelände des Château Ollwiller befindet, nimmt in unserer Küche einen zentralen Platz ein. Im Laufe der Jahreszeiten geerntet, verleiht es unseren Kreationen Frische, Authentizität und Emotion.

Unsere Küche zelebriert zudem die Kraft und Finesse des Feuers. Dank des **Charcoa-Grills** und der Zubereitung über **Holzfeuer** entfalten die Produkte tiefe Aromen und eine einzigartige Persönlichkeit, ganz im Einklang mit ihrer Natur.

Zwischen elsässischer Regionalität, präzisen Handgriffen und Kreativität lädt L'Amitié Sie zu einem kulinarischen Erlebnis ein, bei dem jedes Gericht von der Begegnung zwischen Erde, Feuer und der Freude am gemeinsamen Genießen erzählt.

Wir wünschen Ihnen einen hervorragenden Genuss.



MENÜ AMITIÉ

3 GÄNGE 64 € (Entenleber, Fisch oder Fleisch, Dessert)

5 GÄNGE 89 € (Menü ohne Käse)

6 GÄNGE 99 €

MIT WEINBEGLEITUNG (3 Gläser) 30 € (auch alkoholfrei möglich)

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE ^{A1.C.G}
CHUTNEY | BRIOCHE

DIE GURKE ^{A1.G}

GURKEN AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“
GRIECHISCHES JOGHURTMOUSSE | KALAMANSI

SEETEUFEL MEDAILLON ^{D.G.L}

ZUCCHINI AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“
SONNENBLUMEN-VINAIGRETTE

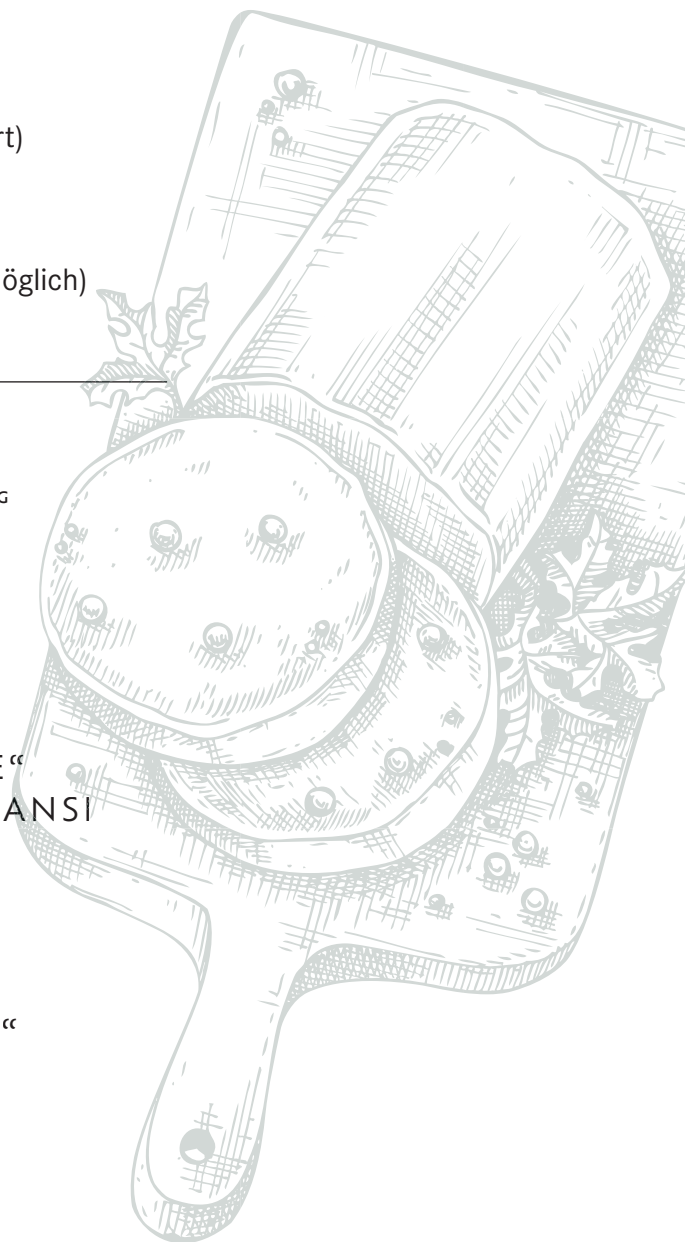
IBERISCHES SCHWEINEKOTELETT ^G

KARTOFFELPÜREE | KRÄUTERSALAT | CHORIZOLACK

KÄSEAUSWAHL ^G

FEIGEN TARTELETTE ^{A1.G.H1}

MANDELN | ZIEGENKÄSE SORBET



MENU À TABLE

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

3-GÄNGE-MENÜ ZUM TEILEN
SAISONALE KÜCHE,
INSPIRIERT VOM GARTEN UND VOM FEUER
ZUSAMMENGESTELLT VON DER
KÜCHENCHEFIN UND IHREM TEAM

49 € pro Person

Die Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt. und Bedienungsgeld

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht



VORSPEISEN

RIESENGARNELEN „CHARCOA“^B
ARTISCHOCKE | SALZZITRONE

21 €

DIE GURKE^{A1.G}

GURKEN AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“
GRIECHISCHES JOGHURTMOUSSE | KALAMANSI

17 €



**GEGRILLTE TOMATEN AUS DEM
„JARDIN DE MARIANNE“^{G.L}**
BURRATA | BASILIKUM

18 €



HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE^{A1.C.G}
CHUTNEY | BRIOCHE

28 €

HUMMERBISQUE^{A1.B.G}
POCHIERTE ROTGARNELEN

15 €

HAUPTGERICHTE

BLACK ANGUS RINDERFILET 200g^{G.L.I}
KARTOFFELGRATIN
GEMÜSE AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“
PFEFFERRAHMSAUCE

44 €

MAISHUHN SUPREME^{G.L.I}
GEGRILLTER RÖMERSALAT | KAPERN | PARMESAN

29 €

IBERISCHES SCHWEINEKOTELETT^G
KARTOFFELPÜREE | KRÄUTERSALAT
CHORIZOLACK

42 €

FRÉGOLA SARDA^{A1.G.L}
PFIFFERLINGE | PARMESAN

29 €

VEGETARISCH

AUS DEM MEER

GEGRILLTER PULPO^{N.L}
GRÜNE BOHNEN | PAPRIKA
TOMATEN-SAFRAN-BOUILLON
38 €

SEETEUFEL MEDAILLON^{D.G.L}
ZUCCHINI AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“
SONNENBLUMEN-VINAIGRETTE
34 €

KINDERMENÜ

2 – 12 JAHRE

GEGRILLTE MAISHUHN SUPREME
ODER
FISCH DES TAGES^{D.G}
KARTOFFELPÜREE
GEMÜSE

2 KUGELN EIS^{A1.C.G} nach Wahl

15 €

DESSERTS

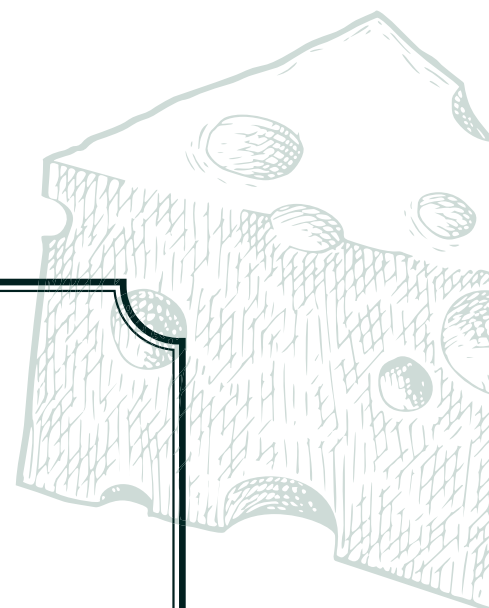
FEIGEN TARTELETTE^{A1.G.H1}
MANDELN | ZIEGENKÄSE-SORBET
13 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASKAR^{A1.C.G}
PASSIONSFRUCHTSORBET | CRUMBLE
13 €

KALTE NEKTARINENSUPPE MIT VERBENE^L
GEGRILLTE NEKTARINEN
SORBET AU CRÉMANT BRUT DE CHÂTEAU OLLWILLER
13 €

CAFÉ GOURMAND^{A1.C.G.H.K.L}
EXPRESSO MIT KLEINER DESSERTVARIATION
13 €

**KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE ANTONY &
BIOHOF THOMAS KRUST**^G
5 SORTEN | FEIGENSENF
15 €





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

A1	Gluten (Weizen)	1	mit Konservierungsstoff
A2	Gluten (Dinkel)	2	mit Antioxidationsmittel
A3	Gluten (Roggen)	3	enthält eine Phenylalaninquelle
A4	Gluten (Gerste)	4	mit Farbstoff
A5	Gluten (Hafer)	5	mit Süßungsmittel
A6	Gluten (Kamut, eine Weizen-Art)	6	koffeinhaltig
B	Krebstiere	7	mit Säuerungsmittel
C	Ei	8	mit Stabilisatoren
D	Fisch	9	mit Phosphat
E	Erdnüsse	10	geschwärzt
F	Soja	11	chininhaltig
G	Milch (Laktose)	12	taurinhaltig
H1	Schalenfrüchte (Mandeln)	13	geschwefelt
H2	Schalenfrüchte (Haselnüsse)	14	mit kakaohaltiger Fettglasur
H3	Schalenfrüchte (Cashewnüsse)	15	mit Geschmacksverstärker
H4	Schalenfrüchte (Walnüsse)	16	gewachst
H5	Schalenfrüchte (Pistazie)		
H6	Schalenfrüchte (Macadamia)		
H7	Schalenfrüchte (Pekannuss)		
H8	Schalenfrüchte (Paranuss)		
I	Sellerie		
J	Senf		
K	Sesam		
L	Schwefeldioxid/Sulfite		
M	Lupinen		
N	Weichtiere		

Herkunft unseres Fleisches, wenn nicht anders gekennzeichnet:

Rind: gezüchtet, geschlachtet und zerlegt: Argentinien

Huhn: gezüchtet, geschlachtet und zerlegt: Frankreich

Schwein: gezüchtet, geschlachtet und zerlegt: Spanien