

Au déjeuner

Du mercredi au samedi, nous proposons un menu du marché à 39€ composé de trois suites.

Le dimanche, le menu 5 suites est à 55€

Au dîner

Le menu composé de 5 suites est à 50€
du mercredi au samedi
et à 55€ le dimanche.

Nous serons à votre disposition en cas de demande de modification du menu, d'allergie, d'intolérance ou de plats végétariens.

Dîner avec nuitée

Nous proposons le menu et le petit déjeuner compris, à 65€ par personne pour nos hôtes logeant à l'hôtel.

(Exemple de carte, qui est modifiée chaque jour
selon les produits du marché et du potager)

Pour le déjeuner du mercredi au samedi:

Menu à 39€

Oeuf fermier poché
Espuma de lard paysan fumé maison



Ballotine de volaille d'Alsace
Risotto crémeux
Jus à la sarriette du jardin



Kougelhopf glacé maison au kirch
et griottines semi confites de la distillerie Miclo

Pour le dîner du mercredi au samedi

Menu à 50€

Velouté de maïs bio



Salade du jardin, mousse de persil
et chips de lard paysan fumé maison



Filet de truite saumonée du Val d'Orbey en croute d'herbes du jardin
Huile d'olive d'Italie et citron bio
Petits légumes du potager



Quasi de veau français, jus à l'échalote
Roësti de pomme de terre d'alsace
mousseline de légumes du jardin



Entremet au Yuzu et passion
Sorbet maison exotique

Carte des Vins



Vins issus de l'agriculture biologique AB ou en biodynamie



Vins Haute Valeur Environnemental ou en reconversion (AB ou HVE)

Les apéritifs

prix en € ttc




Jus de fruits artisanal local	25cl	5,20
Sodas alsaciens (Thé glacé pêche, Cola, Limonade, tonic)	33cl	4,20
Cocktail de jus de fruit Bio	20 cl	6,00
Cocktail du moment <i>(crémant, crème de fruit du moment et vodka au gingembre)</i>	12 cl	12,00
Bière sans alcool 1664	33 cl	4,50
Bière Pression artisanale	25 cl	4,50
Bière Pression artisanale	50 cl	9,00
Amer	25 cl	4,80
Martini, Suze, Pastis, Campari	4 cl	4,00
Campari Orange	25 cl	5,00
Américano maison	8 cl	7,50
Apérol Spritz	20 cl	9,00
Crémant d'Alsace	12 cl	6,00
Muscat	12 cl	5,00
Gewurztraminer	12 cl	6,20
Vendange Tardive	12 cl	10,00

Notre sélection de demi bouteilles

A.O.P bouteille 37,5 cl

prix en € ttc

BLANC

 Riesling grand cru Eichberg	2017	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	26,00
 Pinot Gris Argiles	2018	SCHMITT et CARRER	Kientzheim	19,00
 Klevener de Heiligenstein (<i>savagnin rose</i>)	2021	ZEYSSOLFF	Gertwiller	16,00

ROUGE

 Pinot Noir fût de chêne	2020	SCHMITT et CARRER	Kientzheim	21,00
 Pinot Noir fût de chêne	2021	Albert KLEE	Katzenthal	25,00

Vallée du Rhône:

Vacqueyras	2019	Domaine le Couroulu		25,00
------------	------	---------------------	--	-------

Vins au verre

Blanc

Riesling	12 cl	5,00
Pinot Gris (sec ou doux)	12 cl	5,00
Gewurztraminer	12 cl	6,20
Vendange Tardive	12 cl	10,00

Rouge

Pinot Noir	12 cl	5,00
Suggestion du moment	12 cl	6,50



Vins issus de l'agriculture biologique AB ou en biodynamie



Vins Haute Valeur Environnemental ou en reconversion (AB ou HVE)


A.O.P bouteille 75 cl

prix en € ttc

L'Alsace

LES CURIOSITES

 « Contemplation » 2021 M.SCHOECH Ammerschwyr 46,00
(Complantation 70% gewurztraminer 30% riesling sur le grand cru Kaefferkopf)

 « Ambre » 2021 Domaine GINGLINGER Eguisheim 38,00
(50% auxerrois 50% pinot gris vieillie en barrique)

 « K à part » 2021 A. KLEE Katzenthal 32,00
(100% chardonnay)

LES VENDANGES TARDIVES

 Gewurztraminer Kaefferkopf 2017 F.SCHWACH Hunawyr 70,00

 Gewurztraminer Furstentum 2020 SCHMITT & CARRER Kientzheim 60,00

 Pinot Gris 2018 Domaine GINGLINGER Eguisheim 68,00

GEWURZTRAMINER

 Gewurztraminer 2021 F.SCHWACH Hunawyr 30,00

MUSCAT D'ALSACE

 Muscat 2022 M.SCHOECH Ammerschwyr 30,00

 Muscat 2022 BECKER Zellenberg 30,00

PINOT





 Pinot blanc 2022 Famille FALLER Kaysersberg 40,00

 Auxerrois Vieilles Vignes 2021 Domaine P.BLANCK Kientzheim 25,00









SYLVANER

 Sylvaner Vieille-vigne	2021	DIRLER-CADE	Bergholtz	34,00
 Sylvaner	2020	Louis FREYBURGER	Bergheim	28,00

RIESLING

 Riesling	2021	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	27,00
 Riesling Sonnenberg	2020	M.SCHOECH	Ammerschwahr	30,00
 Riesling Hagenschlauf	2020	Jean BECKER	Zellenberg	32,00
 Riesling Mulhforst	2017	Domaine F.SCHWACH	Hunawahr	42,00

RIESLING Grand Cru

 Schlossberg	2022	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	40,00
 Schlossberg	2021	Famille FALLER	Kaysersberg	78,00
 Eichberg	2020	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	40,00
 Kaefferkopf	2021	M.SCHOECH	Ammerschwahr	39,00
 Wineck-Schlossberg	2019	A. KLEE	Katzenthal	45,00
 Furstentum	1997	Domaine P.BLANCK	Kientzheim	90,00
 Furstentum	2019	Domane P.BLANCK	Kientzheim	48,00
 Saering	2019	DIRLER-CADE	Bergholtz	64,00









PINOT GRIS

 Clos des Capucins (sec)	2021	Famille FALLER	Kaysersberg	51,00
 Argiles	2018	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	32,00
 Pinot Gris (sec ou demi sec)	2021	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	30,00
 Pinot Gris	2022	Jean BECKER	Zellenberg	37,00
 Pinot Gris sec « Justin »	2020	M.SCHOECH	Ammerschwahr	39,00
 Pinot gris de macération	2022	ZEYSSOLFF	Gertwiller	30,00
 Pinot gris trèfle	2021	A. KLEE	Katzenthal	34,00

PINOT GRIS Grand Cru

 Furstentum	2018	Domane P.BLANCK	Kientzheim	48,00
--	------	-----------------	------------	-------

PINOT NOIR

 Rouge Ammerschwihr	2021	M.SCHOECH	Ammerschwihr	30,00
 Cuvée Arthur	2020	M.SCHOECH	Ammerschwihr	48,00
 Pinot Noir	2021	Jean BECKER	Zellenberg	27,00
 Rosé	2020	Jean BECKER	Zellenberg	27,00
 Pinot Noir fût de chêne	2022	SCHMITT et CARRER	Kientzheim	50,00
 Pinot Noir	2023	SCHMITT et CARRER	Kientzheim	30,00
 Pinot Noir	2018	Louis FREYBURGER	Bergheim	30,00
 Pinot Noir	2020	DIRLER-CADE	Bergholtz	48,00



Nos sélections hors Alsace

BLANC

Champagne

Rosé Prestige		Duval Leroy	75,00
Brut Rosé		Ruinart	180,00
Brut Collection 2018		Roederer	110,00
Brut Blanc de Noir		Gremillet	88,00



Bourgogne

Pernand Vergelesses	2020	Domaine Pierre Bourrée	88,00
Chablis	2022	Domaine Pierre Bourrée	78,00
Auxey-Duresses	2020	Domaine Pierre Bourrée	68,00
Saint Romain	2017	Domaine Pierre Bourrée	72,00
 Pouilly Fuissé 1er Cru	2020	Chateau Lavernette	70,00
 Macon Cruzille	2019	Château de Messey	65,00

Languedoc-Roussillon

Côtes du Roussillon	2020	Château Planeres	36,00
Vin de Pays d'Oc	2022	Château de Gourgazaud	30,00

Vallée du Rhône

 IGP Vaucluse	2020	Domaine de la Combe au Mas	36,00
 Chateauneuf du Pape « Boisrenard »	2017	Domaine de Beurenard	98,00

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne	2014	Domaine Villa Dria	28,00
-------------------	------	--------------------	-------

Bordelais




Graves	2020	Château Grand Bourdieu	39,00
Bordeaux	2021	Château Pierrail	28,00

ROSE

 Vacqueyras	2022	Domaine Montirius	50,00
--	------	-------------------	-------

ROUGE

Bourgogne

 Haute Cote de Beaune	2022	Domaine Charles	80,00
 Nuit Saint-Georges	2021	Domaine Charles	90,00
 Chassagne Montrachet		Domaine Charles	
Pernand Vergelesses	2017	Domaine Pierre Bourrée	65,00
Fixin “La Croix blanche“	2013	Domaine Pierre Bourrée	78,00
Fixin “La Croix blanche“	2019	Domaine Pierre Bourrée	
Pommard	2020	Domaine Pierre Bourrée	92,00
Pernand Vergelesses	2020	Domaine Rollin	60,00



Languedoc

Minervois	2020	Chateau de Paraza	38,00
-----------	------	-------------------	-------

Sud-Ouest

Cahors	2019	Chateau Vincens	33,00
--------	------	-----------------	-------

Vallée du Rhône

Vacqueyras « 1717 »	2019	Domaine Arnoux	82,00
Vacqueyras	2019	Domaine Le Couroulu	44,00
 Chateauneuf du Pape	2015	Domaine de Beurenard	95,00
 Chateauneuf du Pape « Gran Partita »	2015	Domaine de Beurenard	110,00

Bordelais

Pomerol	2003	Clos l’Eglise	210,00
Graves	2020	Château Tour Bicheau	36,00
Moulis-Médoc	2017	Chateau Maucaillou	80,00
Cru Bourgeois supérieur			