



HOSTELLERIE DES CHÂTEAUX

Hôtel Gastronomie & Spa Alsace



Nous sélectionnons rigoureusement nos ingrédients auprès de producteurs et artisans régionaux qui partagent notre exigence de qualité et notre passion du terroir.

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts soigneusement choisis.

Nos pains, pétris et cuits selon des méthodes traditionnelles, nous sont fournis chaque jour par un artisan boulanger passionné.

Toutes nos viandes sont d'origine CEE

Liste des allergènes disponible à la réception



# LA TABLE DES CHÂTEAUX

Une Expérience Culinaire Raffinée

Le Foie Gras de Canard Maison

Confit de Rhubarbe-Hibiscus & Renouée du Japon 33.-

E

Les Asperges Blanches & Vertes

Émulsion à l'Ail des Ours & Jambon de Pays 32.-

N

Les Tortellinis de Cuisses de Grenouille & Brochet

T

Bouillon Clair Tomate Livèche & Tuile de Parmesan 33.-

R

Le Saumon Mariné Sauce Ponzu Aneth & Baies Roses Gel de Citron

Mayonnaise au Wasabi & Crackers de Pois-Chiche 29.-

È

Le Millefeuille d'Escargots de la Ferme Gruenwegfeld

E

à l'Ail des Ours & Chlorophylle de Persil 34.-

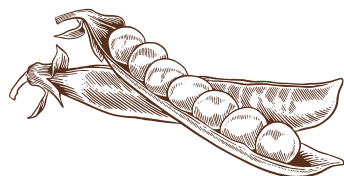
S

L'Escalope de Foie de Canard Poêlée

Fraises Rôties au Poivre de Timut Thé Rooibos 36.-

L'Œuf de la Ferme Siegel

Foie Gras & Truffe Noire Mélanosporum 38.-



## VÉGÉTARIENNES

La Salade de Sarrasin & Céleri Branche

Voile de Choux Rave - Vinaigrette Verte

Pickles de Graines de Moutarde

Graines de Courge Toastées 27.-

Les Ravioles au Fromage Frais & Epinard

Bouillon Clair Tomate Livèche

Tuile de Parmesan 32.-

La Tarte Fine aux Oignons Nouveaux

Munster Blanc - Miel de Fleurs Sauvages

Graines de Chia 29.-

prix nets en euro

# DE NOS CÔTES ET RIVIÈRES

La Truite Saumonée Snackée Émulsion Végétale  
Crème de Petits Pois Infusée à la Reine des Prés  
Légumes Croquants & Tuile aux Amandes 39.-

Le Rouget Snacké - Mousse de Poivron Rouge - Artichaut Poivrade  
Pomme de Terre Grenaille & Jus Corsé Infusé aux Baies de Sureau 42.-

Le Turbot Rôti - Mousseline de Chou-Fleur Fumé,  
Beurre Blanc au Champagne - Graines de Lin Moulues  
Légumes Printaniers & Petit Épeautre Bio 44.-

Le Homard en Ragout - Crème de Miso Blanc au Jus de Crustacés  
Mousseline de Fenouil - Poireaux Fondants - Riz Basmati 49.-



# DE NOS PRÉS FERMES FORÊTS

La Volaille Jaune d'Alsace au Vinaigre de Melfor  
Purée de Pomme de Terre Maison  
Flan Ægopode & Céleri Braisé 37.-

Le Magret de Canard Rôti - Polenta Dorée  
Asperges Vertes - Sauce aux Griottes & Sureau Noir 39.-

Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes & Chanvre  
Cocos Blancs Légumes à l'Huile d'Olive & Ail Confit  
Jus Corsé au Thym Citron  
pour 2 personnes à 44.- par personne

Le Filet de Bœuf Façon Rossini à la Truffe  
Mousseline de Céleri Rave - Carottes Fanes - Sauce  
Périgourdine 49.-

prix nets en euro



# Menu de Saison 4 Services

85.- par personne

hors boissons



L'Amuse Bouche

\*\*\*\*

Le Foie Gras de Canard Maison

Confit de Rhubarbe-Hibiscus & Renouée du Japon

\*\*\*\*

Les Ravioles au Fromage Frais & Épinard

Bouillon Clair Tomate Livèche & Tuile de Parmesan

\*\*\*\*

La Noix de Saint Jacques Rôtie

Écume de la Mer - Risotto Crémeux

(en supplément 15€ par personne)

\*\*\*\*

La Truite Saumonée Snackée Émulsion Végétale

Crème de Petits Pois Infusé à la Reine des Prés

Tuile aux Amandes

(en supplément 15€ par personne)

\*\*\*\*

Le Magret de Canard Rôti Polenta Dorée

Asperges Vertes et Sauce aux Griottes & Sureau Noir

\*\*\*\*

Le Parfait Glacé à la Fève de Tonka Sauce Moka

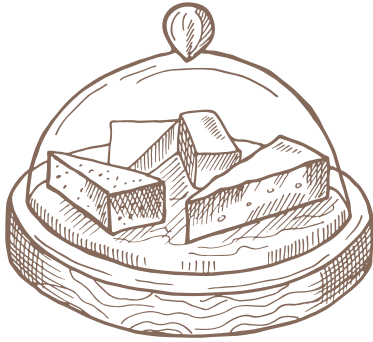


Menu servi pour l'ensemble de la table

Dernière prise de commande à 13h00 au déjeuner et 20h30 au diner

prix nets en euro

# FROMAGES FRAIS & ARTISANAUX



Le Munster Fermier  
Affiné dans les Caves Siffert Crème au Cumin  
Feuille de Bière 15.-

La Tomme D'Alsace  
Confit de Tomates Vertes 15.-

La Sélection De 3 Fromages d'Alsace  
Frais et Affinés - Cracker Maison 21.-



## LES DESSERTS

À Commander en début de Repas

Les Fraises Légèrement Marinées au Vinaigre Balsamique Blanc  
Crème Légère au Fromage Blanc  
Sucre Muscovado et Éclats de Pistache & Tuile Sarrasin 19.-

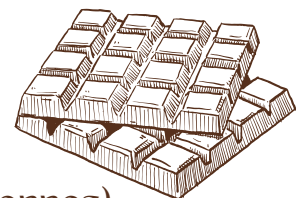
La Tarte Fine à la Rhubarbe  
Sorbet Yaourt & Meringue au Poivre de Timut 18.-

Les Desserts de l'Instant

La Sélection De Crèmes Glacées & Sorbets Maison 17 .-

Le Chou Craquelin Crème Glacée Onctueuse à la Bretzel d'Alsace  
Sauce au Chocolat Noir Grand Cru Caraïbes 66% de chez Valrhona  
Graines de Tournesol 18 .-

Le Dôme Glacé Chocolat Blond & Amande  
Cœur Coulant à la Cerise  
Crème Glacée au Lait d'Amande 19.-



Le Soufflé au Genépi d'Alsace (à partir de 2 personnes)  
Crème Glacée à la Fleur de Sureau  
environ 15 minutes d'attente 20.- Par Personne

prix nets en euro



HOSTELLERIE DES CHÂTEAUX

Hôtel Gastronomie & Spa Alsace



Wir wählen unsere Zutaten mit größter Sorgfalt aus - ausschließlich von regionalen Erzeugern und Handwerkern, die unsere hohen Qualitätsansprüche und unsere Liebe zum Terroir teilen.

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden vor Ort aus sorgfältig ausgewählten, frischen Rohprodukten zubereitet.

Unser Brot, das nach traditionellen Methoden geknetet und gebacken wird, erhalten wir täglich von einem leidenschaftlichen Handwerksbäcker.

Alle unsere Fleisch sind EG-Herkunft

Allergenliste an der Rezeption erhältlich

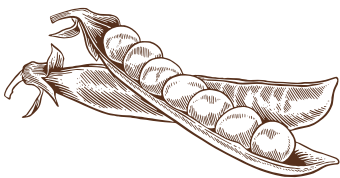


MAÎTRE  
RESTAURATEUR

# LA TABLE DES CHÂTEAUX

Une Expérience Culinaire Raffinée

- V** Hausgemachte Entenstopfleber  
Rhabarber-Hibiskus & Japanischer Staudenknöterich Kompott 33.-
- O** Weißer & grüner Spargel  
Bärlauch-Emulsion & Landschinken 32.-
- R** Froschschenkeln & Hecht Tortellini  
**S** Klarer Tomaten Maggikraut Bouillon & Parmesanhippe 33.-
- P** Mariniertes Lachs Ponzu-Sauce  
Dill & Rosa Pfeffer, Zitronengel, Wasabi-Mayonnaise &  
**E** Kichererbsen-Cracker 29.-
- I** Weinbergschnecken Millefeuille vom Hof Gruenwegfeld  
Bärlauch & Petersilien-Chlorophyll 34.-
- S** Gebratene Scheibe von der Entenstopfleber  
**E** Geröstete Erdbeeren mit Timut-Pfeffer & Rooibos-Tee 36.-
- N** Frisches Ei vom Bauernhof Siegel  
Stopfleber & Schwarze Trüffel Tuber Melanosporum 38.-



## VEGETARIER

Buchweizensalat Stangensellerie  
Kohlrabi-Scheiben, grüne Vinaigrette  
Senfsamen Pickles & geröstete Kürbiskerne 27.-

Frischkäse & Spinat Ravioli  
Maggikraut Brühe & Parmesanhippe 32.-

Zwiebel-Tarte Fine mit jungem Lauch  
Frischer, ungereifter Munsterkäse, Wildblumenhonig &  
Chiasamen 29.-

Nettopreise in Euro

# FISCHGERICHTE

Angebratene Saiblingsforelle Gemüse-Emulsion

Erbsencreme mit Wiesenkönigin knackiges Gemüse & Mandelhippe 38.-

Gebratene Rotbarbe, Paprikamousse & kleine Artischocken

Mini-Kartoffeln & Kräftig infusiert Holunderbeerenjus 42.-

Gerösteter Steinbutt, geräucherte Blumenkohlmousseline

Champagner-Buttersauce, Leinsamen, Frühlingsgemüse & Bio-Einkorn 44.-

Hummerragout, weiße Miso-Creme & Krustentierjus

Fenchelmousseline, geschmolzener Lauch & Basmatireis 49.-



# FLEISCHGERICHTE

Elsässisches Gelbgeflügel mit Melfor-Essig

Hausgemachtes Kartoffelpüree

Gierschflan geschmorter Sellerie 37.-

Gebratene Entenbrust, goldene Polenta Grüner Spargel,

Sauce aus Sauerkirschen & Holunderbeeren 39.-

Lammkarree in Kräuter und Hanf-Kruste

Weißer Bohnen, Gemüse in Olivenöl & Confiertes Knoblauch

Kräftiger Jus mit Zitronenthymian

44.- pro Person

Rinderfilet „Rossini Art“ mit Trüffel

Selleriepüree, junge Bundmöhren & Sauce Périgourdine 49.-



Nettopreise in Euro



# Degustationsmenü

## 85.- pro Person

### ohne Getränke



Gruß aus der Küche

\*\*\*\*

Hausgemachte Entenstopfleber  
Rhabarber-Hibiskus  
Japanischer Staudenknöterich Kompott

\*\*\*\*

Frischkäse & Spinat Ravioli  
Maggikraut Brühe & Parmesanhippe

\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
Meeres-Espuma - Cremiges Risotto  
(mit Aufpreis: 15 € pro Person)

\*\*\*\*

Angebratene Saiblingsforelle Gemüse-Emulsion  
Erbsencreme mit Wiesenkönigin  
knackiges Gemüse & Mandelhippe  
(mit Aufpreis: 15 € pro Person)

\*\*\*\*

Gebratene Entenbrust mit goldener Polenta  
Grüner Spargel  
Sauce aus Sauerkirschen und Holunderbeeren

\*\*\*\*

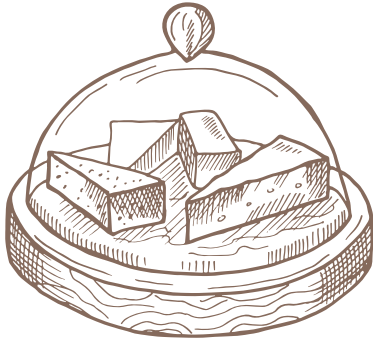


Tonkabohnen-Parfait mit Moka-Sauce  
Dieses Menü wird für den gesamten Tisch serviert.

Letzte Bestellannahme: 13:00 Uhr zum Mittagessen, 20:30 Uhr zum Abendessen.

Nettopreise in Euro

# KÄSE AUSWAHL



Bauern-Munster

Gereift in den Kellern der Familie Siffert.

Kümmelrahm, Bierblatt 15.-

Elsässer Tomme

Grüne Tomatenkonfitüre 15.-

Auswahl von 3 elsässischen Käsesorten

Frisch und gereift - Hausgemachter Cracker 21.-



## LES DESSERTS

Bitte zu Beginn der Mahlzeit bestellen

Leicht marinierte Erdbeeren mit weißem Balsamico-Essig

Lockere Quarkcreme Muscovado-Zucker,  
gehackte Pistazien & Buchweizenhippe 19.-

Rhabarber-Tarte

Joghurt-Sorbet & Timut-Pfeffer-Baiser 18.-

Desserts des Moments

Auswahl an hausgemachtem Eis & Sorbets 17.-

Brandteigkrapfen mit cremigem Elsässer Brezeleis

Sauce aus Valrhona Grand Cru Caraibes 66% Zartbitterschokolade  
Geröstete Sonnenblumenkerne 18.-

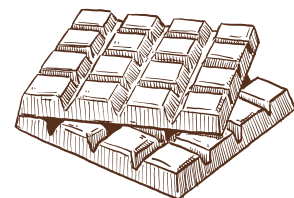
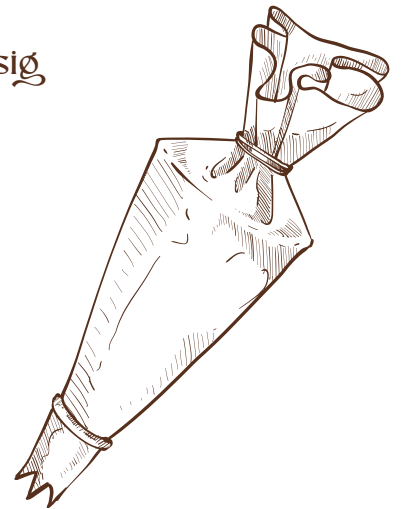
Gefrorene Kuppel aus blondem Schokoladen- & Mandelparfait

Flüssiger Kirschkern - Mandelmilcheis 19.-

Genepi-Soufflé aus dem Elsass (ab 2 Personen)

Holunderblüten-Eis

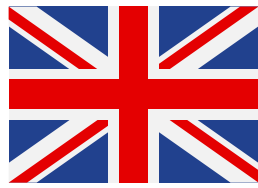
20.- pro Person - ca. 15 Minuten Wartezeit



Nettopreise in Euro



HOSTELLERIE DES CHÂTEAUX  
Hôtel Gastronomie & Spa Alsace



We carefully select our ingredients from local producers and craftsmen who share our high standards of quality and love for the land.

All our dishes are homemade and prepared on-site using raw products that are meticulously chosen.

Our breads, kneaded and baked using traditional methods, are delivered daily by a passionate artisan baker.

All our meat are EEC origin

Allergen list available at reception

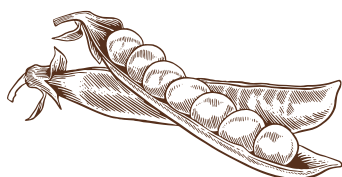


MAÎTRE  
RESTAURATEUR

# LA TABLE DES CHÂTEAUX

Une Expérience Culinaire Raffinée

- S** Homemade Duck Foie Gras  
Rhubarb-Hibiscus Compote & Japanese Knotweed 33.-
- T** White & Green Asparagus  
Wild Garlic Emulsion & Cured Ham 32.-
- A** Tortellini stuffed with Frog Leg & Pike  
Clear Tomato & Lovage Broth, Parmesan Tuile 33.-
- R** Marinated Salmon with Ponzu Sauce  
Dill & Pink Peppercorns, Lemon Gel, Wasabi Mayonnaise & Chickpea  
Crackers 29.-
- E** Snail Millefeuille from Gruenwegfeld Farm  
with Wild Garlic & Parsley Chlorophyll 34.-
- S** Pan-Seared Duck Foie Gras  
Roasted Strawberries with Timut Pepper & Rooibos Tea 36.-
- Farm-Fresh Egg from Siegel Farm  
Foie Gras & Black Melanosporum Truffle 38.-



## VEGETARIAN

Buckwheat & Celery Salad  
Kohlrabi Veil, Green Vinaigrette, Pickled Mustard Seeds  
& Toasted Pumpkin Seeds 27.-

Ravioli with Fresh Cheese & Spinach  
Clear Tomato & Lovage Broth Parmesan Tuile 32.-

Crispy Onion Tart Fresh White Munster Cheese,  
Wildflower Honey & Chia Seeds 29.-

net prices in euros

# FISH DISHES

Searred Salmon Trout, Vegetable Emulsion Pea Cream infused with Meadowsweet,  
Crunchy Vegetables, Almond Tuile 38.-

Searred Red Mullet, Red Pepper Mousse, Baby Artichokes  
Grenaille Potatoes, Rich Jus infused with Elderberries 42.-

Roasted Turbot, Smoked Cauliflower Purée Champagne Beurre Blanc  
Flax Seeds, Spring Vegetables & Organic Einkorn 44.-

Lobster Ragout, White Miso Cream & Shellfish Jus  
Fennel Mousseline, Melted Leeks, Basmati Rice 49.-



# MEAT DISHES

Alsatian Yellow Chicken with Melfor Vinegar  
Homemade Mashed Potatoes, Ground-Elder Flan & Braised Celery  
37.-

Roasted Duck Breast, Golden Polenta  
Green Asparagus, Morello Cherry & Elderberry Sauce 39.-



Herb & Hemp-Crusted Rack of Lamb  
White Beans, Vegetables in Olive Oil & Confit Garlic  
Rich Jus with Lemon Thyme  
44.- per person

Beef Fillet Rossini Style with Truffle  
Celeriac Purée, Baby Carrots, Périgourdine Sauce 49.-

# Tasting Menu

85.- per person  
excluding drinks



Amuse-Bouche

\*\*\*\*

Homemade Duck Foie Gras  
Rhubarb-Hibiscus Compote & Japanese Knotweed

\*\*\*\*

Fresh cheese & Spinach Ravioli  
Clear Tomato & Lovage Broth, Parmesan Tuile

\*\*\*\*

Roasted Sea Scallop  
Sea Foam - Creamy Risotto  
(additional 15€ per person)

\*\*\*\*

Seared Salmon Trout, Vegetable Emulsion Pea Cream  
infused with Meadowsweet,  
Crunchy Vegetables, Almond Tuile  
(additional 15€ per person)

\*\*\*\*

Roasted Duck Breast with Golden Polenta  
Green Asparagus & Morello Cherry & Elderberry Sauce

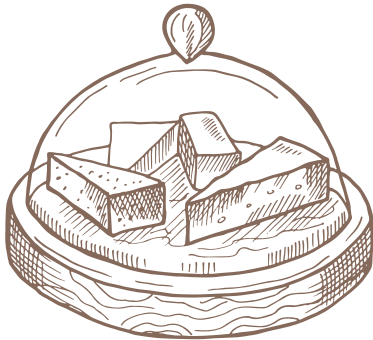
\*\*\*\*

Tonka Bean Parfait with Moka Sauce



This menu is served for the whole table.  
Last order taken at 1:00 PM for lunch and 8:30 PM for dinner.

# CHEESE SELECTION



Farmhouse Munster Cheese  
Aged in the Siffert Cellars,  
Cumin Cream, Beer Leaf 15.-

Alsatian Tomme Cheese  
Green Tomato Chutney 15.-

Selection of 3 Alsatian Cheeses  
Fresh & Aged - Homemade Cracker 21.-



## DESSERTS

To be ordered at the beginning of the meal

Lightly Marinated Strawberries with White Balsamic Vinegar  
Whipped Fromage Blanc Cream  
Muscovado Sugar, Crushed Pistachios & Buckwheat Tuile 19.-

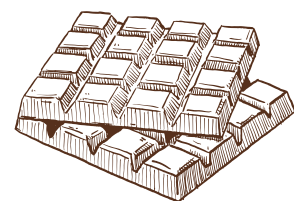
Rhubarb Tart  
Yogurt Sorbet & Timut Pepper Meringue 18.-

### Desserts of the Moment

Selection of Homemade Ice Creams & Sorbets 17.-

Craquelin Choux Pastry with Creamy Alsatian Pretzel Ice Cream  
Valrhona Grand Cru Caraibes 66% Dark Chocolate Sauce  
Toasted Sunflower Seeds 18.-

Iced Dome with Blond Chocolate & Almond  
Melting Cherry Center Almond Milk Ice Cream 19.-



Genepi Soufflé from Alsace (for 2 or more guests)  
Elderflower Ice Cream  
20.- per person - Approximate wait: 15 minutes

net prices in euros