



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



MAÎTRE
RESTAURATEUR



LA TABLE DES CHÂTEAUX

Une Expérience Culinaire Raffinée

Les Aumônières Fondantes façon Tarte Flambée

Oignons Confits - Lard Fumé & Touche de Crème 29.-

E
N
T
R
É
E
S

Le Foie Gras de Canard Maison

Confit de Renouée du Japon 33.-

Le Saumon Mariné au Zaatar - Crème Mentholée

Confit de Citron & Crackers de Sarrasin 29.-

Les Asperges Blanches & Vertes

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

Le Millefeuille d'Escargots de la Ferme Gruenwegfeld

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

L'Escalope de Foie de Canard Poêlée aux Fraises & Rhubarbe 36.-

L'Œuf de la Ferme Siegel

Foie Gras & Truffe Noire Mélanosporum 38.-

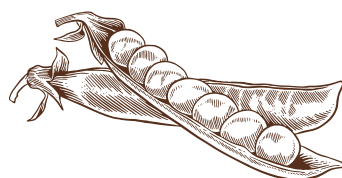


VÉGÉTARIENNES

La Tarte aux Légumes de Saison

Crème au Fromage Frais aux Herbes

Salade Mesclun et Cueillette d'Herbes Sauvages 29.-



Les Ravioles au Fromage Frais & Epinard

Bouillon Clair Tomato Livèche Tuile de Parmesan 32.-

prix nets en euro

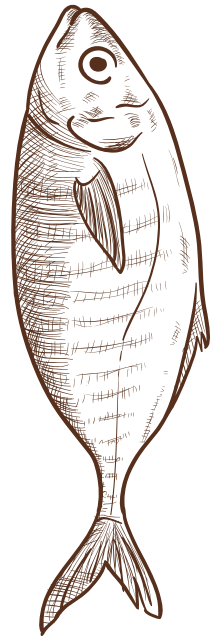
DE NOS CÔTES ET RIVIÈRES

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

Le Risotto Crémeux Safrané - Citron Vert & Grosses Crevettes 42.-

Le Turbot Rôti - Mousseline de Chou-Fleur Fumé
Beurre Blanc au Champagne
Graines de Lin Moulues Légumes Printaniers & Petit Épeautre Bio 46.-

Le Ragout de Homard Jus de Crustacés & Légumes du Moment 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
Sauce aux Griottes & Sureau Noir
Cubes de Betteraves Rouges 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 Renoué du Japon

La Raviole au Fromage Frais & Épinard Bouillon Clair
Tomate Livèche & Tuile de Parmesan

Le Risotto Crémeux Safrané
Citron Vert & Grosses Crevettes
(en supplément 15€ par personne)

La Truite de Rivière Saumonée - Émulsion Végétale
Crème de Petits Pois Infusée à la Reine des Prés
Légumes Croquants & Tuile aux Amandes
(en supplément 15€ par personne)

Le Magret de Canard Rôti
Sauce aux Griottes & Sureau Noir
Cubes de Betteraves Rouges

Les Fraises Légèrement Marinées au Vinaigre Balsamique
Blanc Crème Légère au Fromage Blanc
Sucre Muscovado & Tuile Sarrasin

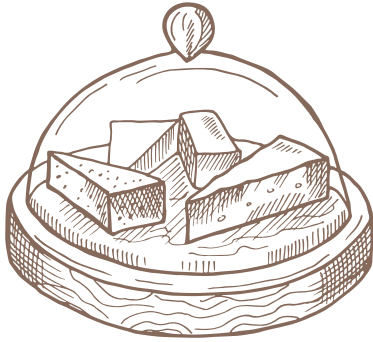


Menu servi pour l'ensemble de la table

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

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 & Tuile Sarrasin 19.-

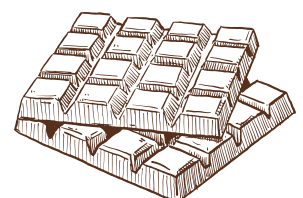
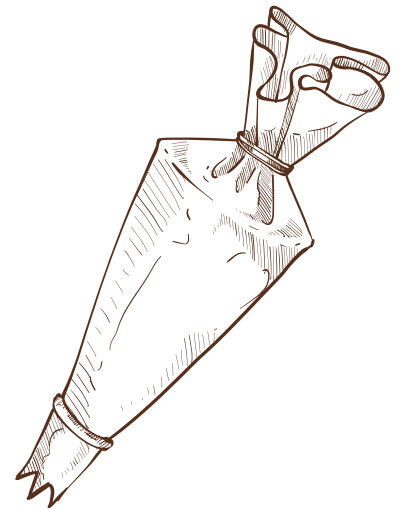
La Tarte Fine à la Rhubarbe
Émulsion Yaourt & Miel
Sorbet Rhubarbe 18.-

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 Soufflé au Kirch d'Alsace (à partir de 2 personnes)
Sorbet Cerise
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

Ein feines kulinarisches Erlebnis

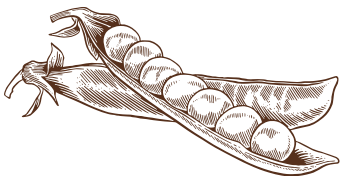
- V** Aumônières nach Flammkuchen-Art
Mit confierten Zwiebeln, geräuchertem Speck - Sahne 29.-
- O** Hausgemachte Entenstopfleber
- R** Japanischen Knöterich 33.-
- S** In Zaatar marinierter Lachs
Mit Minzcreme, Zitronenkonfit und Buchweizen-Crackern 29.-
- P**
- E** Weiße und grüne Spargel
Bärlauch-Emulsion & luftgetrockneter Landschinken 32.-
- I** Weinbergschnecken Millefeuille vom Hof Gruenwegfeld
Bärlauch & Petersilien-Chlorophyll 34.-
- S** Gebratene Scheibe von der Entenstopfleber
- E** Erdbeeren & Rhabarber 36.-
- N** Frisches Ei vom Bauernhof Siegel
Foie Gras & Schwarze Trüffel Tuber Melanosporum 38.-



VEGETARIER

Gemüsetarte der Saison Frischkäse-Kräutercreme
Mesclun-Salat und Wildkräuter 29 €

Ravioli mit Frischkäse & Spinat
Klare Tomaten-Liebstockel-Brühe - Parmesan-Tuile 32 €



Nettopreise in Euro

FISCHGERICHTE

Lachsforelle aus dem Fluss

Pflanzliche Emulsion, mit Mädesüß infundierte Erbsencreme

Knackiges Gemüse & Mandel-Tuile 39.-

Cremiges Safran-Risotto

Mit Limette und Riesengarnelen 42.-

Gerösteter Steinbutt, geräucherte Blumenkohlmousseline

Champagner-Buttersauce, Leinsamen, Frühlingsgemüse & Bio-Einkorn 46.-

Hummereintopf mit Meeresfrüchtesauce und Saisongemüse 49.-



FLEISCHGERICHTE



Elsässisches Gelbgeflügel mit Melfor-Essig

Hausgemachtes Kartoffelpüree

Gierschflan & geschmorter Sellerie 37.-

Gebratene Entenbrust - Rote Beete in Würfel

Sauce aus Sauerkirschen & Holunderbeeren 39.-

Lammkarree in Kräuter- und Hanfkruste

Weißer Bohnen, Gemüse mit Olivenöl & confiertem Knoblauch

Kräftiger Jus mit Zitronenthymian

Für 2 Personen - 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
Japanischen Knöterich

Butternusskürbis-Ravioli
Cremige Kürbisölsuppe

Cremiges Safran-Risotto
Mit Limette und Riesengarnelen
(mit Aufpreis: 15 € pro Person)

Lachsforelle aus dem Fluss
Pflanzliche Emulsion, mit Mädesüß infundierte Erbsencreme
Knackiges Gemüse & Mandel-Tuile
(mit Aufpreis: 15 € pro Person)

Gebratene Entenbrust
Rote Beete in Würfel
Sauce aus Sauerkirschen & Holunderbeeren

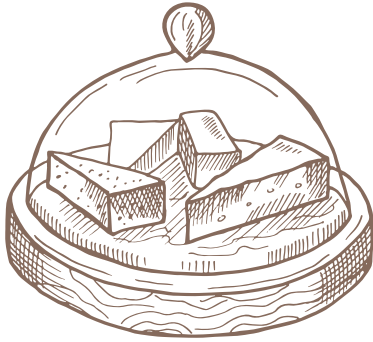
Die leicht marinierten Erdbeeren mit weißem Balsamico-Essig
Leichte Creme mit Quark - Muscovado-Zucker



Dieses Menü wird für den gesamten Tisch serviert.
Letzte Bestellannahme: 13:00 Uhr zum Mittagessen, 20:30 Uhr zum Abendessen.

Nettopreise in Euro

KÄSEAUWAHL



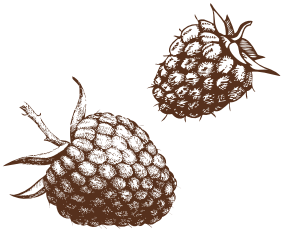
Bauern-Munster

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

Die leicht marinierten Erdbeeren mit weißem Balsamico-Essig
Leichte Creme mit Quark - Muscovado-Zucker
Buchweizenkorn 19.-

Die feine Rhabarber-Tarte
Emulsion mit Joghurt & Honig
Sorbet Rhabarber 18. -

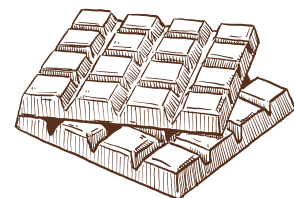
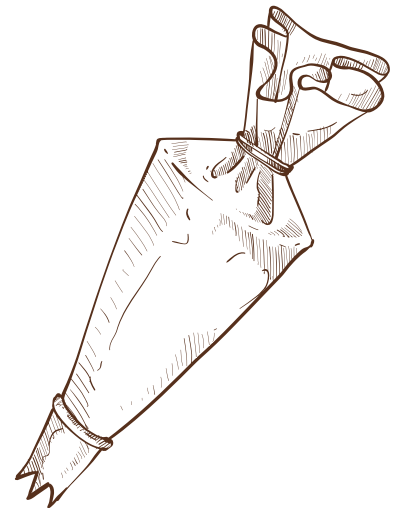
Desserts des Moments

Auswahl an hausgemachtem Eis & Sorbets 17.-

Brandteigkrapfen mit cremigem Elsässer Brezeleis
Sauce aus Valrhona Grand Cru Caraibes 66% Zartbitterschokolade
Geröstete Sonnenblumenkerne 18.-

Elsässisches Kirsch-Soufflé (von 2 Personen)
Schokoladenbiskuit mit Griottines-Kirschen
Stracciatella-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

A Refined Culinary Experience

S
T
A
R
T
E
R
S

Ravioli in Flammkuchen Style

With caramelized onions, smoked bacon and a touch of cream 29.-

Homemade Duck Foie Gras

Japanese knotweed 33.-

Zaatar-marinated salmon

With mint cream, lemon confit and buckwheat crackers 29.-

White and Green Asparagus

Wild garlic emulsion & cured country ham

Snail Millefeuille from Gruenwegfeld Farm

with Wild Garlic & Parsley Chlorophyll 34.-

Pan-Seared Duck Foie Gras with Strawberries & Rhubarb 36.-

Farm-Fresh Egg from Siegel Farm

Foie Gras & Black Melanosporum Truffle 38.-



VEGETARIAN

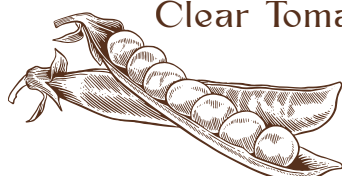
Seasonal Vegetable Tart

Herbed Fresh Cheese Cream

Mesclun Salad and Wild Herbs 29.-

Fresh cheese & Spinach Ravioli

Clear Tomato and Lovage Broth - Parmesan Tuile 32.-



net prices in euros

FISH DISHES

River salmon Trout

Plant-based emulsion, meadowsweet-infused pea cream

Crisp vegetables & almond tuile 39.-

Creamy saffron risotto

With lime and king prawns 42.-

Roasted Turbot, Smoked Cauliflower Purée Champagne Beurre Blanc

Flax Seeds, Spring Vegetables & Organic Einkorn 44.-



MEAT DISHES

Alsatian Yellow Chicken with Melfor Vinegar

Homemade Mashed Potatoes,

Ground-Elder Flan & Braised Celery 37.-

Roast Duck Breast - Golden Polenta Beetroot Cubes

Sour Cherry & Elderflower Sauce 39.-



Rack of lamb in a herb and hemp crust

White beans, vegetables with olive oil & confit garlic

Rich thyme and lemon jus

For 2 people - €44 per person

Beef Fillet Rossini Style with Truffle

Celeriac Purée, Baby Carrots, Périgourdine Sauce 49.-

net prices in euros

Tasting Menu

85.- per person
excluding drinks



Amuse-Bouche

Homemade Duck Foie Gras
Japanese knotweed

Fresh cheese & Spinach Ravioli
Clear Tomato and Lovage Broth - Parmesan Tuile

Creamy saffron risotto
With lime and king prawns
(additional 15€ per person)

River salmon Trout
Plant-based emulsion, meadowsweet-infused pea cream
Crisp vegetables & almond tuile
(additional 15€ per person)

Roast Duck Breast - Golden Polenta Beetroot Cubes
Sour Cherry & Elderflower Sauce

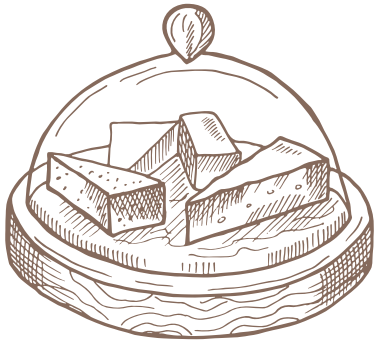
Lightly marinated strawberries with white balsamic vinegar
Light fromage blanc cream, muscovado sugar & buckwheat tuile



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

prix nets en euro

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
Light fromage blanc cream, muscovado sugar & buckwheat tuile 18.-

Thin rhubarb tart
Yogurt and honey emulsion & rhubarb sorbet 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.-

Alsatian Kirsch Soufflé (order for 2 persons)
Cocoa Genoise - Sour Cherry
Straciatella Ice Cream
20.- per person - Approximate wait : 15 minutes

