

*Notre chef de cuisine Martial Hoffner et son équipe
vous font découvrir avec grand plaisir la carte de
L'Auberge Au Vieux Pressoir*

Les Incontournables

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement 19.50 €

La Nouvelle Choucroute Garnie Façon Grand-Mère 26.50 €

La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment 24.50 €



Adélaïde Meyer

La Liste des allergènes est disponible à la réception

Tous nos plats sont élaborés en nos cuisines « fait maison »

Origine viandes

Boeuf, Veau, Volaille, Porc, Gibier : France

*Tout changement dans la composition d'un menu impliquera
un supplément*

Nos Entrées

Le Foie Gras au Naturel Crème de Châtaigne et Eclats de Coing 29.90 €
Scone parfumé à la Cannelle

La Salade de Choucroute Nouvelle et Carotte du Domaine 20.00 €
Coppa Maison et Tuile de Parmesan et sa Vinaigrette Cidre Miel

Le Velouté de Topinambour et ses Chips 19.90 €
Emulsion au Praliné de Noisette et Brisures de Truffe



Nos Poissons

*Le Pavé de Lotte Rôti au Beurre Demi-Sel
sur un Dahl de Lentilles Vertes au Parfum de Curcuma* 31.50 €

Le Homard de notre Vivier en Deux Services 89.50 €
- La Salade de Pincés au Céleri et Curry Vert
- La Queue Rôtie en Etouffée de Cèpes et Bolets

Nos Viandes

*Le Filet de Bœuf Snacké, Crumble de Noix
Jus à l'Eau de Vie de Quetsch* 41.50 €

L'Alliance Volaille et Boudin 32.50 €
sur une Fine Tarte de Potiron et Oignon Rouge, Jus de Thym

Le Civet de Gibier d'Alsace Parfumé au Karkadé 28.50 €
Confit de Chou Rouge et ses Späetzle



Menu « Découverte » 143.00 €

(Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras au Naturel Crème de Châtaigne et Eclats de Coing
Scone parfumé à la Cannelle
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



La Salade de Pâtes de Homard de notre Vivier au Céleri et Curry Vert
avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2022



Le Granité



La Queue de Homard de notre Vivier Rôtie en Etouffée de Cèpes et Bolets
avec un verre de Gewurztraminer Sélection 2024 



L'Assiette de Fromages Fermiers

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer 
aux Pommes Confites
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2021 



Le Mi Cuit Choco Poire
Et son Emulsion Chaude Chocolat Hypocras

Le café, thé ou tisane
Une carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu « Douceur de Saison » 65.50 €

L'Amuse-Bouche



*Le Velouté de Topinambour et ses Chips
Emulsion au Praliné de Noisette et Brisures de Truffe*



Le Granité



*Le Pavé de Lotte Rôti au Beurre Demi-Sel
sur un Dahl de Lentilles Vertes au Parfum de Curcuma*

OU

*L'Alliance Volaille et Boudin
sur une Fine Tarte de Potiron et Oignon Rouge, Jus de Thym*



Les Fromages Fermiers

OU

*Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer 
aux Pommes Confites*



La Verrine Façon Tarte au Fromage Blanc au Fruit de Saison

Forfait Boissons (en supplément) 26.00 € par personne

1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection BIO 2023 avec le Velouté

1 verre de Riesling Cuvée Sélection BIO 2023 avec le Pavé de Lotte

ou

1 verre de Bordeaux Montagne St Emilion - Les Piliers 2019 avec la Volaille

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition BIO 2021 avec le Fromage

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

1 café, thé ou tisane

Menu du Domaine 42.00 €

L'Amuse-Bouche

.....

Le Duo de Terrines Maison et son Bibalakass aux Herbes

.....
Le Granité

.....
Le Civet de Gibier d'Alsace Parfumé au Karkadé
Confit de Chou Rouge et ses Späetzle

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

.....
Le Traditionnel Nougat Glacé Maison

en supplément pour les gourmands et avant le dessert

Le Croustillant de Munster Fermier, Gelée de Gewurztraminer Maison Bio
aux Pomme Confites **7.50 €**

Forfait Boissons (en supplément) 17.00 €

2 verres de vin choisis en accord avec les mets

carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

café, thé ou tisane

Laissez-vous surprendre par notre

La Formule du Moment
Ce menu n'est pas servi le samedi soir

concocté chaque jour par le Chef de Cuisine
et sa Brigade

Il se compose

d'une entrée, d'un plat, d'un dessert

Prix : 30.00 €

36.00 € avec les boissons

(2 verres de vin Cuvée Tradition en accord avec les plats,
carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine, café, thé ou tisane

Nos Fromages

Le Croustillant de Munster Fermier	12.50 €
Gelée de Gewurztraminer Maison  Aux Pommes Confites	
L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin 	12.50 €

Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

La Tarte du Moment et sa Glace	9.00 €
La Palette de Glace et Sorbet Maison	12.00 €
La Meringue Glacée / Chantilly	9.50 €
Le Chou au Craquelin Praliné Garni de Diplomate Vanille Tonka	13.50 €
La Verrine Façon Tarte au Fromage Blanc au Fruit de Saison	12.50 €
Le Mi Cuit Choco Poire Et son Emulsion Chaude Chocolat Hypocras	15.00 €

N'hésitez pas à demander les parfums des glaces et sorbets du jour