

*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

<i>L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement</i>	17.50 €
<i>La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère</i>	24.50 €
<i>Le Bœuf Gros Sel de la Ferme et ses Crudités Gribiche de Moelle à la Graine de Moutarde</i>	25.00 €
<i>La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment</i>	23.50 €



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

*La Tarte Fine de Légumes Grillés, Houmous d'Aubergine
et Bresaola Maison* 19.50 €

*La Soupe de Tomate Verte au Balsamique Blanc
Pétales de Tomates Anciennes et Mousse de Feta* 16.50 €

*Le Foie Gras au Naturel en Déclinaison
Autour de la Cerise et sa Brioche Maison* 29.00 €

*Les Beignets d'Escargots d'Ebersheim
sur un Gel au Vinaigre de Melfort
Salade d'Herbes et Aioli d'Ail Noir* 21.50 €

*Le Pressé de Gambas et Melon en Gelée de Tomate au Basilic
Vinaigrette de Pesto* 21.50 €



Nos Poissons

Le Pavé d'Espadon Juste Saisi, Variation de Courgette 24.50 €
Emulsion Coco, Citron Vert

Le Filet de Truite Rose d'Alsace, Vierge de Légumes d'Eté 27.50 €
Emulsion au Crémant du Domaine

Le Homard de notre Vivier en Deux Services 85.00 €
- *La Pince de Homard sur un Granité de Tomate*
 Mousse au Gin du Bollenberg
- *La Queue de Homard Grillée à la Béarnaise au Citron Confit, Riz Blanc*

Nos Viandes

Le Gibier d'Alsace en Chimichurri 29.50 €
Conchiglioni Farcis aux Légumes Façon Provençale

Le Suprême de Poulet Jaune Pané au Pop-Corn 28.50 €
Mousse de Maïs et Jus Corsé au Timut

Le Filet de Bœuf Poêlé, Condiment de Tartare 39.50 €
Riz Noir



Menu « Découverte » 141.00 €
(Boissons comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras au Naturel en Déclinaison
Autour de la Cerise et sa Brioche Maison
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



La Pince de Homard sur un Granité de Tomate
Mousse au Gin du Bollenberg
avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2022 



Le Granité



La Queue de Homard Grillée à la Béarnaise au Citron Confit
Riz Blanc
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 Mille-Feuille au Chocolat Déstructuré Façon du Chef

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

Menu « Douceur de Saison » 63.50 €

L'Amuse-Bouche



Le Pressé de Gambas et Melon en Gelée de Tomate au Basilic
Vinaigrette de Pesto



Le Granité



Le Pavé d'Espadon Juste Saïsi, Variation de Courgettes
Emulsion Coco, Citron Vert

OU

Le Suprême de Poulet Jaune Pané au Pop-Corn
Mousse de Maïs et Jus Corsé au Timut



Les Fromages Fermiers

OU

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



La Déclinaison Autour de la Pastèque au Parfum de Basilic Thaï

Forfait Boissons (en supplément) 26.00 € par personne

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

1 verre de Riesling Cuvée Sélection BIO 2022 avec l'Espadon

ou

1 verre de Cévennes - Cirrus Domaine Vaillère 2022 avec la Volaille

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection BIO 2024 avec le Fromage

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

1 café, thé ou tisane

Menu du Domaine 40.00 €

L'Amuse-Bouche

Le Duo de Terrines Maison et son Fromage Blanc

Le Granité

Le Bœuf Gros Sel de la Ferme et ses Crudités
Gribiche de Moelle à la Graine de Moutarde

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Nougat Glacé Maison aux Abricots et Romarin

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	12.00 €
Gelée de Gewurztraminer Maison  Aux Pommes Confites	
L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin 	12.00 €

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 €
La Déclinaison Autour de la Pastèque au Parfum de Basilic Thaï	12.00 €
Le Mille-Feuille au Chocolat Déstructuré Façon du Chef	12.00 €
Le Nougat Glacé Maison aux Abricots et Romarin	12.00 €

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