



Le dimanche et jours de fêtes, afin de vous assurer le meilleur service nous vous proposons uniquement des menus et quelques plats à la carte.

Merci de votre compréhension

(tout changement dans la composition d'un menu impliquera un supplément)

Auberge Au Vieux Pressoir
fermée mardi et mercredi toute la journée

03.89.49.60.04 / info@bollenberg.com / bollenberg.com

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 et 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 Saisi, 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



L'Assiette de 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 Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche



Les Saint-Jacques rôties en salade estivale
Melon et Tomates anciennes, vinaigrette au Corail



Le Granité



Le Mignon de Veau aux amandes fraîches
Jus à l'Amaretto, Poêlée de fèves



La Fraîcheur d'Abricot au romarin
Crème de de Ricotta au citron vert et pistache

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

Notre Petite Carte

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

Le Duo de Terrines Maison et son Accompagnement	13.50 €
---	---------

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



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

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

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

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère	24.50 €
---------------------------------------	---------

La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment	23.50 €
---	---------

Origine viandes

Bœuf, Veau, Volaille, Porc , Gibier : France

Les Fromages

L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin Bio	12.00 €
---	---------

Le Croustillant de Munster Fermier	12.00 €
------------------------------------	---------

Gelée de Gewurztraminer Maison Bio aux Pommes Confites	
--	--

La Carte des Desserts

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 Mille-Feuille au Chocolat Déstructuré Façon du Chef	12.00 €
--	---------