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
03.89.49.60.04 / info@bollenberg.com / bollenberg.com

Manifestations 2027

Salon des Vignerons de France	16/20 et 21 mars
Marche Gourmande Printemps	25 avril
Marchés du Terroir	11/25 juin - 9/23 juillet - 6 août - 10 septembre
Marche Gourmande d'Automne	3 octobre

Congés

Mardi et Mercredi toute la journée

Congés Noël : du 22 au décembre inclus
Congés Hiver : du 3 au 20 janvier inclus
Congés d'Eté : du 15/08 au 01/09 inclus

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 Pinces de Homard de notre Vivier au Céleri et Curry Vert
avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2022 BIO

Le Granité

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

L'Assiette de Fromages Fermiers
OU

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

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

L'Assiette de Fromages Fermiers

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer BIO 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 Gourmand – 51.50 €

L'Amuse-Bouche

La Crème Brûlée au Potiron
Chantilly de Noisette et Bresaola Maison

Le Granité

L'Eventail de Magret de Canard à la Figue
Accompagné de sa Gaufre

Le Parfait Glacé à la Châtaigne aux Eclats d'Oranges Confites
Coulis d'Eglantine

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 Crème de Châtaigne et Eclats de Coing Scone parfumé à la Cannelle	29.90 €
Le Duo de Terrines Maison et son Accompagnement	13.50 €
La Salade de Nouvelle Choucroute et Carotte du Domaine Coppa Maison et Tuile de Parmesan et sa Vinaigrette Cidre Miel	20.00 €
Le Pavé de Lotte Rôti au Beurre Demi-Sel sur un Dahl de Lentilles Vertes au Parfum de Curcuma	31.50 €
Le Filet de Bœuf Snacké, Crumble de Noix Jus à l'Eau de Vie de Quetsch	41.50 €
L'Alliance Volaille et Boudin sur une Fine Tarte de Potiron et Oignon Rouge, Jus de Thym	32.50 €
La Nouvelle Choucroute Garnie Façon Grand-Mère	26.50 €
La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment	24.50 €

Origine viandes
Bœuf, Veau, Volaille, Porc , Gibier : France

Les Fromages

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

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 Mi Cuit Choco Poire Et son Emulsion Chaude Chocolat Hypocras	15.00 €