



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 – 138.00 € (Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Foie Gras au Poivre de Timut, Condiment de Rhubarbe et sa Brioche
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011



La Pince de Homard en Salade Concombre et Fèves, Emulsion Fleurs de Sureau
avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2022 



Le Granité



La Queue de Homard Rôtie, Petits Pois et Menthe du Jardin, Hollandaise à l'Ail des Ours
avec un verre de Gewurztraminer Prestige 2023 



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 



La Mousse d'Asperges au Chocolat, Coulis Baie Rose

Le café, thé ou tisane

Une carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Douceur de Saison – 63.50 €

L'Amuse-Bouche



La Bruschetta à l'Ail des Ours, Espuma de Pecorino, Copeaux de Bresaola Maison



Le Granité



Le Cabillaud au Chorizo sur son Lit d'Asperges, Mousseline de Petits Pois à la Menthe du Jardin

OU

Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Carottes Fanes Rôties et Sauce à l'Ail Noir



L'Assiette de Fromages Fermiers

OU

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



La Pavlova aux Fruits Rouges, Crème Légère à la Vanille de Madagascar et Cœur de Safran

Forfait Boissons (en supplément) 26.00 € par personne

1 verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection BIO 2023 avec la Bruschetta

1 verre de Pinot Gris Cuvée Tradition BIO 2022 avec le Cabillaud

ou

1 verre de Cévennes – Cirrus Domaine Vaillère 2022 avec l'Agneau

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



La Royale d'Asperge, salade petit pois à la menthe
Tapenade de Gambas



Le Granité



Le Suprême de Pintade en écaille de Fraise
Beurre blanc au Crémant et Rhubarbe



Le Parfait glacé à la Fraise parfumé à la Baie de Timut

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 de Canard au Poivre de Timut, 28.50 €
Condiment de Rhubarbe du Jardin et sa Brioche

Le Duo de Terrines Maison et son Accompagnement 13.50 €

La Bruschetta à l'Ail des Ours, Espuma de Pecorino 19.50 €
Copeaux de Bresaola Maison



Le Filet de Truite d'Alsace Cuit à l'Unilatérale 27.50 €
Vierge de Fèves et Radis Roses, Sauce Safranée

Le Filet de Bœuf Poêlé, Rattes à la Truffe et Jus Corsé au Porto 39.50 €

Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes 31.00 €
Carottes Fanes Rôties et Sauce à l'Ail Noir

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

Agneau : Ecosse, Nouvelle Zélande

Les Fromages

L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin Bio	12.00 €
Le Croustillant de Munster Fermier Gelée de Gewurztraminer Maison Bio aux Pommes Confites	12.00 €

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 Tout Chocolat au Sarrasin Torréfié	13.50 €