



Carte du soir et week-end

POUR DEBUTER

PÂTÉ EN CROÛTE DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

24.00€

Gelée aux airelles, pleurotes jaunes,
girolles et pickles de graines de
moutarde et d'airelles, coulis et gel de
jus de pickles d'airelles

NOIX DE SAINT JACQUES BARDÉES DE GUANCIALE

26.00€

Houmous de butternut et noisettes,
pickles de butternut enroulés et
noisettes torréfiées

TARTELETTE CROUSTILLANTE

23.00€

Compotée de figues au balsamique,
crèmeux au camembert, figues fraîches,
éclats de noix caramélisées, huile de feuilles de figuier

POUR SUIVRE

POITRINE CONFITE DE PORC D'ALSACE

32.00€

Sauce aux saveurs du Québec
(sirop d'érable et jus de canneberge),
grosse pleurote et déclinaison de
courges, graines de courge
légèrement caramélisées

FILET DE BŒUF NORMAND 40.00€

Jus corsé à la truffe d'automne, crème de
cèpes, champignons sautés et croc patate
à la châtaigne, aubergines pressées et
laquées, coulis d'aubergines rôties

LE FAMEUX POULPE

34.00€

Déclinaison de maïs, coulis de poivrons
rôtis, tomates cerises confites, crèmeux
citron, citron noir & estragon

SYMPHONIE VÉGÉTALE 24.00€

Déclinaison de courges, champignons des
bois sautés, croc patate à la châtaigne,
maïs et coulis de poivrons rotis



LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES

5 sortes

13.00€

POUR TERMINER

CŒUR COULANT

12.00€

Au chocolat grand cru Guanaja 70%,
marmelade de butternut et glace vanille

CRÈME BRÛLÉE À LA REINE CLAUDE 12.00€

Fèves de tonka et poivre long de Java

FIGUES FRAÎCHES ET EN COMPOTÉE

12.00€

Crème namelaka vanille intense et
crumble aux amandes

SORBET DU DISTILLATEUR 12.00€

2 parfums suivant sélection du moment,
au choix, arrosés d'eau de vie du
Domaine du Bollenberg.

Origine:

Viandes : FRANCE

www.hoteldubollenberg.com



Hotel - Restaurant- Spa du Bollenberg



[hoteldubollenberg](https://www.instagram.com/hoteldubollenberg)

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR



Evening and weekend menu

TO BEGIN

VENISON PÂTÉ EN CROûTE WITH WILD MUSHROOMS

24.00€

Cranberry jelly, yellow oyster mushrooms, chanterelles and pickled mustard seeds and cranberries, coulis and cranberry pickled juice gel

SCALLOPS WRAPPED IN GUANCIALE

26.00€

Butternut and hazelnut hummus, rolled butternut pickles and roasted hazelnuts

CRISPY TARTLET

23.00€

Fig compote with balsamic vinegar, camembert cream, fresh figs, caramelized walnut pieces, fig leaf oil

PURSUE

CONFIT PORK BELLY FROM ALSACE

32.00€

Sauce with Quebec flavors (maple syrup and cranberry juice), large oyster mushroom and a variety of squash, lightly caramelized pumpkin seeds

NORMANDY BEEF FILLET

40.00€

Rich autumn truffle jus, porcini mushroom cream, sautéed mushrooms and chestnut potato croquette, pressed and lacquered eggplant, roasted eggplant coulis

THE FAMOUS OCTOPUS

34.00€

Corn medley, roasted pepper coulis, candied cherry tomatoes, lemon cream, black lemon & tarragon

PLANT SYMPHONY

24.00€

A medley of squash, sautéed wild mushrooms, chestnut potato croquettes, corn and roasted bell pepper coulis



CHEESE

THE CHEESE PLATE

5 kinds

13.00€

TO CONCLUDE

MOLTEN HEART

12.00€

With Guanaja 70% dark chocolate, butternut squash marmalade and vanilla ice cream

GREENGAGE PLUM CRÈME BRûLÉE

12.00€

Tonka beans and Javanese long pepper

FRESH FIGS AND STEWED FIGS

12.00€

Intense vanilla namelaka cream and almond crumble

DISTILLER'S SORBET

12.00€

2 perfumes according to the selection of the moment, of your choice, washed down with eau-de-vie from Domaine du Bollenberg.

Origin:

Meats: FRANCE

Vegetables: Jean Philippe HAENN - COLMAR

www.hoteldubollenberg.com



Hotel - Restaurant - Spa du Bollenberg



[hoteldubollenberg](https://www.instagram.com/hoteldubollenberg)



Abend- und Wochenendmenü

VORSPEISEN

HIRSCHPASTETE "EN CROÛTE" 24,00 € MIT WALDPILZEN

Preiselbeergelee, gelbe Austernpilze, Pfifferlinge und eingelegte Senfkörner und Preiselbeeren, Preiselbeersaft Gel

IN GUANCIALE GEWICKELTE 26,00 € JAKOBSMUSCHELN

Butternusskürbis- und Haselnusshummus, gerollte Butternussgurken und geröstete Haselnüsse

KNUSPRIGES TÖRTCHEN 23,00 €

Feigenkompott mit Balsamico-Essig, Camembertcreme, frischen Feigen, karamellisierten Walnussstücken und Feigenblattöl

HAUPTGERICHTE

KONFIERTE SCHWEINBAUCH AUS DEM ELSASS

32,00 €

Sauce mit Aromen aus Quebec (Ahornsirup und Preiselbeersaft), große Austernpilze und verschiedene Kürbissorten, leicht karamellierte Kürbiskerne

NORMANDIE RINDERFILET

40,00 €

Reichhaltige Herbstrüffelsauce, Steinpilzcreme, sautierte Champignons und Kastanienkartoffelkrokette, gepresste und lackierte Aubergine, geröstetes Auberginencoulis

DER BERÜHMTE OKTOPUS

34,00 €

Mais in verschiedenen Arten, Coulis aus gerösteten Paprika, kandierte Kirschtomaten, Zitronencreme, schwarze Zitrone und Estragon

PFLANZENSYMPHONIE

24,00 €

Eine Mischung aus Kürbis, sautierten Wildpilzen, Kastanienkartoffelkrokette, Mais und Coulis aus gerösteten Paprika



KÄSE

DIE KÄSEPLATTE

5 Arten

13,00 €

DESSERTS

SCHOKOLADEN KUCHEN

12,00 €

Mit Guanaja 70% Zartbitterschokolade, Butternusskürbismarmelade und Vanilleeis

REINECLAUDE-PFLAUME CRÈME BRÛLÉE

12,00 €

Tonkabohnen und javanischer Langpfeffer

FRISCHE FEIGEN UND GEDÜNSTETE FEIGEN

12,00 €

Intensive Vanille-Namelaka-Creme und Mandelstreussel

SORBET MIT SCHNAPS

12,00 €

Zwei Parfums nach Wahl des Augenblicks, abgerundet mit einem Eau-de-vie von Domaine du Bollenberg.

Herkunft:

Fleisch: FRANKREICH

Gemüse: Jean Philippe HAENN - COLMAR

www.hoteldubollenberg.com



Hotel - Restaurant - Spa du Bollenberg



[hoteldubollenberg](https://www.instagram.com/hoteldubollenberg)