

Carte Traditionnelle servie toute l'année. A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement, menu identique pour toute la table

Menu Basse cour (sauf dimanche) 25,00€ **37,00€**

Assiette de crudités, terrine et jambon fumé
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées, légumes
Kougelhof glacé au Kirsch

Menu Gourmet 40,00€ **52,00€**

Assiette gaveur (salade verte, magret fumé et foie gras)
Filet de bœuf, frites, spaetzles et légumes
Assiette gourmande

Menu Plaisir 36,00€ **48,00€**

Saumon gravlax et sa salade de fenouil
Filet de veau, frites, spaetzles et légumes
Moelleux au chocolat

Menu Canard 38,00€ **50,00€**

Pressé de caille au foie gras
Magret de canard, frites, spaetzles et légumes
Soufflé glacé

Menu Festif 35,00€ **47,00€**

Salade terre et mer (magret fumé et saumon, foie gras)
Galantine de poulet label rouge, quenelle de fromage blanc
Assiette Gourmande

Menu enfant 8,00€ **14,00€**

Émincé de volaille, frites
Boule de glace

Assiette de fromage: 7€/pers en sus

Les prix en **caractère gras et soulignés** sont les prix des menus **boissons incluses** (1 apéritif, vin blanc, vin rouge, eaux minérales et un café)

Soirée tartes flambées à discrétion suivi d'un kougelof glacé au marc de gewurztraminer, **boissons incluses: 29 €/pers, uniquement le soir.**
Avec Baeckaoffe, pot au feu ou choucroute: **37€/pers boissons incluses.**



« Pour des demandes plus particulières,
n'hésitez pas à nous contacter »

Auberge le Biblenhof

www.lebiblenhof.fr lebiblenhof@orange.fr

03 88 38 21 09

Carte gastronomique de saison, été 2017

A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement, menu identique pour la table

Les Entrées

Taboulé de légumes et gelée de concombre à la menthe, thon mi-cuit
Milles feuilles de foie gras aux pêches pochées au thym, confit de citron
Gaspacho de tomate ananas, toasts de caviar d'aubergine
Sablé au romarin, maquereau à l'escabèche, compotée d'oignon en anchoïade
Carpaccio de boeuf Angus, oeufs de truite

Les Poissons

Dorade en croûte de crumble de pain au citron, purée de carotte au cumin
Filet de féra en tempura de chorizo façon fisch & chips

Les Viandes

Ribs de porc au soja, maïs rôti, wok de légumes
Côte de veau grillé, beurre thym citronnée; ratatouille provençale, pommes au four hasselback
filet de canette, sauce myrtilles, endive braisée et quenelle de patate pourpre
Joues de boeuf en croûte de moelle, purée de petits pois, tomates cerises confite
La choucroute garnie Alsacienne

Les Desserts

Assiette de sorbets aux fruits frais
Dôme citronné sur biscuit Martha Stewart, sorbet verveine
Macaron crémeux chocolat sur lit de framboise en gelée, sorbet mûre
Nage de fruits d'été, crème vanille et granité Limoncello, émulsion framboise coco
Assiette gourmande et mignardises surprises

Menu Biblenhof: 39€/pers:

3 Plats au choix sur la carte : Entrée -Plat- Dessert

Menu Découverte: 51€/pers:

4 Plats au choix sur la carte : Entrée - Poisson – Viande – Dessert

Notre formule boissons incluses au tarif de:

12,00€ pour un Menu 3 plats

16,00€ pour un Menu 4 plats

(1 apéritif avec canapés, vin blanc et rouge, eaux minérale et un café mignardises)

Assiette de fromage: 7€/pers en sus

*A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement,
menu identique pour la tablée*

Gaspacho de tomate ananas, toasts de caviar d'aubergine

ou

Sablé au romarin, maquereau à l'escabèche, compotée d'oignon en anchoïade

Dorade en croûte de crumble de pain au citron, purée de carotte au cumin

ou

Ribs de porc au soja, maïs rôtie, wok de légumes

Assiette de sorbets aux fruits frais

34€

46€ boissons incluses

Auberge Le Biblenhof,

2 Restaurants, 4 salles ainsi qu'une terrasse en été.

*Nous pouvons vous accueillir pour vos repas de famille, d'affaire ou de groupe
en salles privatisables d'une capacité allant de 16 à 60 personnes.*

, Nos desserts particuliers....

Gâteaux Tout Chocolat

Génoise chocolat, Crèmeux chocolat, Mousse, Glaçage au chocolat
8,00€/pers

Gâteaux Choco Fruits Rouges ou Passion

Biscuit noisette, crèmeux chocolat noir, Mousse fruits rouges
8,00€/pers

Gâteaux Fruits Exotiques

Biscuit capucine, crèmeux chocolat blanc-vanille, mousse kiwi
8,00€/pers

Vacherin Glacé

Meringue, Choix de 3 parfums, Glaces ou sorbets, chantilly
8,00€/pers

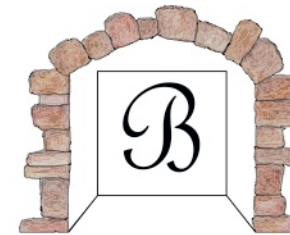
Fraisier ,

ou Framboisier (suivant la saison)

Génoise, Mousseline Vanille, Fraises Fraîches, Pâte d' Amande
8.00€/pers

PROPOSITIONS DE MENUS BANQUET

Eté 2017



Le Biblenhof

HÔTEL | RESTAURANT

Soultz-les-bains | Alsace

