

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

Plateau 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 Baeckhoff, 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

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

Les Entrées

- Roulade de saumon fumé, tartare de légumes, sauce aigrette
- Foie gras mi-cuit au cacao, chutney de mangue
- Rosbif mariné au soja, wok de légumes sautés, sauce mayo-wasabi
- Poêlé de noix de St Jacques sur pommes Granny Smith et boudin noir, réduction de cidre

Les Poissons

- Dos de cabillaud poêlé sur lit de poireaux, sauce câpres et citron
- Filet de sandre rôti sur peau, au safran, cromesqui de risotto au parmesan, épinards

Les Viandes

- Filet de canette au jambon de Bayonne avec ses navets et carottes glacés
- Joes de Bœuf confites au vin rouge façon Rossini, gnocchi
- Foie de veau rôti accompagné de sa mousseline de pomme de terre
- Filet d'agneau en croûte d'herbes et ses frites de polenta

Les Desserts

- Le Paris-Brest au praliné, zeste de citrons confits et son sorbet au chocolat
- Savarin à la vanille accompagnée de sa minestrone de fruits
- Macaron au citron vert, ganache chocolat blanc, ananas
- Dôme croquant, mousse caramel et son cœur coulant

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

Si vous souhaitez la formule boissons incluses il faut rajouter 12 euros au prix du menu (1 apéritif avec canapés, vin blanc et rouge, eaux minérale et un café)

Plateau de fromage: 7€/pers en sus

Auberge Le Biblenhof,

2 Restaurants, 4 salles de restaurant 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.

PROPOSITIONS DE MENUS BANQUET

, 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

Le Biblenhof 67120 SOULTZ LES BAINS



Dominique et Sébastien

Table et chambres d'hôtes-Restaurant

Bed and Breakfast- Gästehaus

Tél: 03 88 38 21 09

Fax: 03 88 48 81 99

WWW.LEBIBLENHOF.FR