

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, printemps-été 2017
A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement,
menu identique pour la tablée

Les Entrées

Œuf pôché, cappuccino Dubarry, copeaux de carpa di Parma et roquette
Terrine de poulet et foie gras, crème de raifort salade meclun pignons de pin
Saumon gravlax et déclinaison de betteraves à l'ancienne
Dôme de foie gras à la mangue, roquette à la vinaigrette de framboise
Tartare de thon au soja et gingembre sur sa galette de riz soufflé

Les Poissons

Dos de cabillaud, risotto aux légumes et mousse de safran
Filet d'esturgeon en croûte farcie aux herbes, purée d'asperge à la crème

Les Viandes

Souris d'agneau au romarin, quinoa, jeune carotte et navet, chips de fenouil
Râble de lapin farci aux lardons et aux morilles, palet de pommes de terre et petit légumes
Poire de bœuf Herdschire, poireau grillé et pommes de terre à la fleur de thym
Carré de porc fermier rôti au miel, frites de panis
La choucroute garnie Alsacienne

Les Desserts

Déclinaison de profiteroles fourrées, citron orange et pamplemousse
Milles feuilles praliné, crème de pistache, noisettes caramélisées
Biscuit fondant au citron vert, cannelloni de betterave rouge à la mousse de mangue
Charlotte, choco banane et glace fromage blanc, liqueur cacao
Dôme de chocolat au lait, mousse vanille et son crémeux à la passion

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*

*Œuf pôché, cappuccino Dubarry, copeaux de carpa di Parma et roquette
ou*

*Saumon gravelax et déclinaison de betteraves à l'ancienne

*Dos de cabillaud, risotto aux légumes et mousse de safran
ou*

*Souris d'agneau au romarin, quinoa, jeune carotte et navet, chips de fenouil

Milles feuilles praliné, crème de pistache, noisettes caramélisées

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

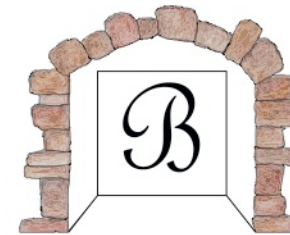
Fraisier ,

ou Framboisier (suivant la saison)

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

PROPOSITIONS DE MENUS BANQUET

Printemps-été 2017



Le Biblenhof

HÔTEL | RESTAURANT

Soultz-les-bains | Alsace

