

Menu Gourmet

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

42,00€ **54,00€**

Menu Plaisir

Saumon gravlax et sa salade de fenouil
Filet de veau, Gratin dauphinois et légumes
Moelleux au chocolat

36,00€ **48,00€**

Menu Festif

Pâté en croûte et crudités
Galantine de poulet label rouge, quenelle de fromage blanc
Crème brûlée au Grand Marnier

32,00€ **44,00€**

Menu enfant

Émincé de volaille, frites
Boule de glace

8,00€ **14,00€**

Les prix en **caractère gras et soulignés** sont les prix des menus **boissons incluses** (1 apéritif avec canapés, vin blanc et vin rouge à volonté jusqu'au service du dessert sur table, eaux minérales et un café avec mignardises)

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

Winstub au BISTROT: entrée-plat-dessert: 26€ (38€ boissons incluses) mini 8 pers menu identique (pas disponible le dimanche midi)

ENTREE

Presskopf, salade de pomme de terre et tomates
Salade de chèvre aux lardons, champignons, vinaigre balsamique
Poêlée d'escargots au beurre, garniture forestière
Potage de potimaron aux éclats de marrons

PLATS

Escolope de veau sauce crème
Cordon bleu de veau pané, sauce crème
Bavette de boeuf Angus, sauce échalote vin rouge
Garnitures: légumes, frites ou spaetzles
Le jarret d'agneau braisé à la bière, pomme de terre sautées
Navets salés façon choucroute
Filet de Saumon en croûte de graines, pommes vapeur et légumes

DESSERTS

Apfelstrudel glace cannelle
crème brûlée
Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon
Vacherin glacé 3 parfums

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



Carte gastronomique de saison, Automne 2017 A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement, menu identique pour la tablée

Les Entrées

*St Jacques et Gambas sur algues wakamé, bisque de crustacé
Foie-gras au vin chaud et son toast de pain d'épices
Pâté en croûte de caille au foie gras, salade automnale, pickles de légumes
Makis(Rouleau de légumes) de pot-au-feu, crème de raifort*

Les Poissons

*Dôme de cabillaud, coeur coulant de homard et crevette, pain de pomme de terre
Pavé de sandre rôti sur peau, chips de vitelotte brunoise de légumes sauce pinot noir d'Alsace*

Les Viandes

*Suprême de pigeon rôti au miel cuisse en cannelloni de coing
Noisettes de biche à la forestière et poire rôtie, spaetzlés à la châtaigne
Dos de veau farci au foie gras et aux figues, pomme duchesse et chou rouge braisé aux marrons
Joues de boeuf en croûte de moëlle
Magret de canard rôti, purée de potimarron aux agrumes*

Les Desserts

*Torche aux marrons, coulis d'églantine, glace châtaigne
Dôme aux trois chocolats, craquelin aux amandes sorbet mandarine
Tarte tatin, glace vanille sauce caramel
Eclair Tropicane et sorbet cacao
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: (à rajouter au prix du menu)

12,00€ pour un Menu 3 plats

16,00€ pour un Menu 4 plats

(1 apéritif avec canapés, vin blanc et vin rouge à volonté jusqu'au service du dessert sur table, eaux minérales et un café avec mignardises)

Assiette de fromage: 7€/pers en sus

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

*St Jacques et Gambas sur algues wakamé, bisque de crustacé
ou*

*Pâté en croûte de caille au foie gras, salade automnale, pickles de légumes

*Pavé de sandre rôti sur peau, chips de vitelotte brunoise de légumes
sauce pinot noir d'Alsace

Torche aux marrons, coulis d'églantine, glace châtaigne

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 salle privée 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

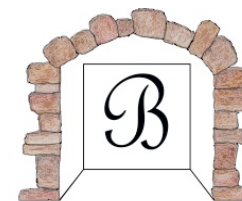
Vacherin Glacé

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
Fin d'année 2017



Le Biblenhof

HÔTEL | RESTAURANT

Soultz-les-bains | Alsace

Auberge le Biblenhof
www.lebiblenhof.fr

lebiblenhof@orange.fr
03 88 38 21 09



: Auberge le Biblenhof

