



Muller
restaurant & wellness hotel ★★★

16, AVENUE DE LA LIBÉRATION
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS

TÉL : 03 88 63 38 38
FAX : 03 88 63 38 39

contact@hotelmuller.com
www.hotelmuller.com
SARL au capital de 91469,41€

PROPOSITIONS DE MENUS 2018/2019

Chers Clients,

Je vous prie de trouver, ci-joint, quelques propositions de menus, ainsi que des assortiments de plats pouvant servir à composer un repas à votre choix.

Je me permets de vous signaler que, suivant les saisons, je pourrai vous proposer d'autres plats (poissons, gibiers, etc, ...) en fonction des arrivages des produits frais et de saison.

En vous assurant à l'avance des meilleurs soins que j'apporterai à l'exécution de vos ordres, je vous prie de croire, chers clients, à l'expression de mes sincères salutations.

Pierre MULLER

Chef de Cuisine, Maître Restaurateur *

* Le titre de Maître Restaurateur est le garant d'une cuisine faite maison.

MENU GIBIER 32 €

(des alentours de Niederbronn)

Terrine de Chevreuil aux Noisettes et Salade forestière aux Fritots de Champignons 12 €

.....

Cuissot de jeune Sanglier aux Airelles et Bouchée St. Hubert, Bouquetière de Légumes, Spaetzle 14 €

.....

Vacherin Glacé et Cocktail de Fruits Frais au Citron Vert 6 €

MENU TRADITION

35 €

Foie gras d'Alsace et Raviole de Céleri au Confit de Canard, Mesclun de Salades 14 €

.....

Assiette de Bœuf Charolais en Trilogie, Sauce béarnaise, Bouquetière de Légumes, Pommes Mignonnettes 15 €

.....

Charlotte glacée aux Framboises et Crème brûlée à la Cassonade 6 €

Menu «Vosges du Nord»

37 €

Pot-au-Feu de Truite rose de Sparsbach à la Crème de Raïfort et Pommes Rattes 13 €

.....

Sorbet Mirabelle arrosé de son Eau de Vie 4,50 €

.....

Suprême de Pintade de la Ferme Goettelmann en Croûte de Cèpes, sa Cuisse braisée aux petits Légumes et Pommes Croquettes 13,50 €

.....

Kougelhoppf Glacé au Kirsch, Ile flottante et Coulis de Framboises 6 €

MENU MEDITERRANEEN

39 €

Canneloni moelleux et Croustillant de Saumon fumé, Salade fraîcheur à l'Huile Bio de Colza et Citron 13,50 €

.....

Tournedos de Veau à la Pancetta et Conchiglié aux Champignons forestiers, Bouquetière de Légumes, Pommes Dauphines 14,50 €

.....

Plateau de Fromages frais et affinés 5 €

.....

Carpaccio d'Ananas, Baba au Rhum Don Papa et Sorbet exotique 6 €

SUGGESTION POUR L'APERITIF

Crémant d'Alsace Neumeyer accompagné d'Olives, Feuilletés et Tartelettes à l'Oignon (Agriculture Biologique)

La bouteille 22 €

Supplément pour liqueurs 0,30 €/pers.

Supplément pour Amuses bouches canapés les 3 pièces : 2,50 € les 5 pièces : 3,50 €

MENU COUP DE CŒUR

42 €

Poêlée de Gambas au Beurre d'Herbes,
Légumes au Wok et Riz Thaï 14,50 €

.....

Sorbet Mangue arrosé au Rhum blanc
Depaz de la Martinique 4,50 €

.....

Médallions de Chevreuil de nos Forêts aux
Eclats de Noisettes et petit Civet aux
Champignons, Bouquetière de Légumes,
Pommes Mignonettes 15 €

.....

Assiette de Desserts panachés 7 €

MENU SAVEURS

45 €

L'Éventail de Hors d'œuvres 12,50 €
« Tout du Canard », Chutney de Figues

.....

Tournedos de Cabillaud au Lard fumé,
Fondue de Poireaux et Pommes
de Terre Vitelotte 13,50 € à 15 €

.....

Assiette de Viandes panachées aux Sauces
assorties, Bouquetière de Légumes,
Gratin Dauphinois 15 €

.....

Dôme glacé aux Sorbets du Verger et
Tatin caramélisé aux Pommes 6 €

MENU GOURMET

48 €

Salade gourmande au Saumon fumé, Cécina
de Léon et Profiteroles de Crevettes 12 €

.....

Filet de Bar Grillé sur un Lit de Tagliatelles,
Épinards et Tomates confites 13 à 15 €

.....

Mignon de Veau Wellington, Sauce crémeuse au
Vin jaune et Morilles, Bouquetière de
Légumes, Pommes Croquettes 14 € à 17,50 €

.....

Sorbet Framboises Litchis arrosé au
Champagne, Gaufrette croustillante
aux 2 Chocolats 6,50 €

MENU GASTRONOMIQUE

55 €

Duo de Foie gras de Canard dans une
Brioche et Poêlé sur une Pomme 14 €

.....

Noix de St. Jacques et Queues de Scampis
aux Asperges vertes et Frites de Polenta 14 €

.....

Sorbet Cacao sur Glace Pîlée à
la Crème de Whisky 4,50 €

.....

Cœur de Filet de Bœuf aux Samosa de Ris
de Veau, Légumes du Marché et
Pommes Dauphines 16 €

.....

Mojitos aux Fruits exotiques,
Macaron glacé Mangue et Safran 6,50 €

SORBETS ARROSES à 4,50 €/P. :

Sorbet Eglantine arrosé au Gratte-Cul
Sorbet Pomme arrosé au Calvados

Entre-Deux Mets Kirsch et Griottines
Sorbet Framboises Litchis au Champagne

ASSORTIMENT DE PLATS SERVANT A COMPOSER UN MENU

POTAGES

- Velouté aux champignons – Asperges – à la Reine	5 €
- Consommé à l'Alsacienne, Paillettes au Fromage	5 €
- Crème Méli-Mélo « Cèpes et Escargots »	6,50 €

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Terrine de Chevreuil aux Noisettes, Salades variées	11 €
- Marbré de Saumon et Loup de Mer aux Petits Légumes	11 €
- Salade Gourmande Vosges du Nord : Presskopf, Jambon cru, Saumon fumé, Gnocchi	12 €
- Presskopf de Truite Rose de Sparsbach, Cappuccino de Crevettes au Safran	12,50 €
- Saumon d'Ecosse Fumé par nos Soins, Tartare de Crustacés au Citron vert	13 €
- Saumon de Norvège Gravlox mariné au Citron, Wraps aux Crevettes et Avocat	13 €
- Corbeille de Salades au Saumon et Magret Fumé, Copeaux de Foie Gras	13,50 €
- Tourte Feuilletée de Saint Jacques et Scampis, Mesclun de Salades.....	13,50 €
- Foie Gras de Canard à la Fleur de Sel, Gelée de Coing et Baerewecke	14 €
- Tartelette Tatin à l'Escalope de Foie gras poêlé, Verdurette de Mâche	14,50 €
- Assiette Dégustation de Foie Gras	15 €

POISSONS : Tous nos poissons sont garnis d'un assortiment de riz

- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Petits Légumes	13 €
- Croustade de Poissons aux Fruits de Mer	13,00 €
- Escalope de Sandre à l'Orange et Quinoa	13,50 €
- Paupiette de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Ecrevisses.....	14 €
- Dos de Cabillaud en Croûte d'herbes et Rouleaux de Printemps	14,50 €
- Duo de Dorade Royale et de Rouget, Poêlée Wok aux Grosses Crevettes	14,50 €
- Filet de Bar au Fenouil Flambé au Pastis	14,50 €
- Poêlée au Gambas et Saint-Jacques aux Légumes Epicés, Riz Thai Parfumé.....	16 €
- Farandole de Poissons aux Sauces Panachées	15,50 €
- Filet d'Ombre Chevalier aux ravioles de Morilles et Vin Jaune	16 €
- Homard Gratiné Thermidor	24 €

☛ Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives de la table.

Important : les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés. Merci de votre compréhension.

VIANDES :

Toutes nos viandes sont garnies de
Pommes Dauphines/Mignonnettes/Assortiment de Légumes

- Baeckeofe	12,80 €
- Jambon Braisé au Madère ou Riesling	12,50 €
- Filet de Dinde Wellington	12 €
- Croustillant de Pintade au Caviar de Cèpes	13,50 €
- Magret de Canard Doré au Miel et Fleur de Thym.....	13,50 €
- Caille Désossée, Farcie et Braisée aux Girolles	15 €
- Mignon de Porc Gratiné au St Nectaire	12,50 €
- Filet Mignon de Porc en Brioche à l'Estragon	12,50 €
- Cuissot de Cochon de Lait Laqué au Miel et Sésame.....	13,50 €
- Noisette d'Agneau à la Crème d'Ail et Tagliatelles de Légumes	14 €
- Cote d'Agneau au Crottin de Chavignol et Tomates Confites.....	14,50 €
- Grande Assiette d'Agneau selon la Fantaisie du Chef.....	15,50 €
- Paupiettes de Veau à la Fondue de Tomates et Sabayon de Basilic	13,80 €
- Quasi de Veau Rôti, Sauce Crème et Méli-Mélo de Champignons	13,80 €
- Steak de Veau Gratiné aux Champignons Forestiers.....	13,80 €
- Tournedos de Veau au Lard Paysan, Méli-Mélo de Champignons Galette de P.de Terre	14 €
- Pastilla de Veau aux Cèpes et Foie gras	15 €
- Carré de Veau Rôti au Jus de Sauge, Bouchée Grand Mère aux Nouilles	16,50 €
- Mignon de Veau en Brioche, Sauce Crémeuse aux Girolles	17,50 €
- Onglet de Bœuf aux Echalotes	12,50 €
- Faux Filet Rôti au Rouge d'Alsace et Quenelles de Moelle.....	15 €
- Médaille de Faux-Filet au Sabayon de Cèpes et Ravioles	15 €
- Filet de Bœuf Wellington	16 €
- Assiette 3 Filets selon la fantaisie du Chef	16,50 €
- Filet de Bœuf à l'Escalope de Foie Gras Poêlée	23 €

Nos Spécialités de Gibiers de nos Forêts : 100 % Sauvage !

- Cuissot de Jeune Sanglier aux Pleurottes et Petit Civet aux Airelles	13,50 €
- Duo Gourmand de Marcassin et Chevreuil aux Champignons Sauvages	14,50 €
- Noisette de Chevreuil aux Pignons de Pins et Ravioles de Cèpes	16 €
- Assiette de Gibier de nos Forêts selon la Fantaisie du Chef.....	16 €
- Selle de Chevreuil Grand Veneur	17 €

☛ Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives de la table.

Important : les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés. Merci de votre compréhension.

FROMAGES

- Plateau de Fromages Assortis	4,80 €
- Terrine de Chèvre Frais aux Lentilles Vertes et Pignons de Pins	4,80 €
- Tartiflette Feuilletée de Munster aux Oignons Confits et Lard Paysan	4,80 €
- Aumônière Croustillante au Brie de Meaux	5,00 €
- Chèvre Bio du Windstein gratiné au Miel et Amandes, Salades mélangées.....	5 e
- Croq-Brebis aux Tomates confites, Roquette à l'Huile d'Olives	5 e
- Farandole de Fromages Chauds, Salade Croquante au Vinaigre Balsamique	5,60 €

DESSERTS

- Coupe Glacée Maison (au choix : Vosgienne, Belle Hélène, St-Jacques, ...)	5,50 €
- Charlotte Crémeuse aux Poires Belle Hélène	6 €
- Marquise Glacée aux Fruits Rouges Melba	6 €
- Omelette Norvégienne Flambée au Kirsch	6,50 €
- Galettes de Pommes Caramélisées Tatin et Sorbet Vin Chaud aux Epices	6,50 €
- Mousse Chocolat Orange aux Fruits Givrés	6,50 €
- Ile Flottante aux Sorbets Exotiques	6,50 €
- Moelleux au Chocolat Cœur coulant, Arabica Liégeois	6,50 €
- Fondue Chocolat aux Fruits Frais, Cassata Glacée milanaise	6,50 e
- Fantaisie Glacée Vosges du Nord Nougat et Framboises.....	6,50 €
- Assiette de Desserts Panachés	7 €
- Chariot de Desserts	9 €

Rédaction des Menus par nos soins : en couleur : 0,60 € en couleur avec photo : 1,30 €