



RESTAURANT AU LION D'OR

66 rue du Général de Gaulle

68240 KAYSERSBERG

Tél : 03-89-47-11-16

Fax : 03-89-47-19-02

e-mail : auliond.or@wanadoo.fr

web : www.auliondor.fr

MENUS GROUPES 2014

Menu n° 1 13.10 euro

Cuisse de poulet rôti
Carottes vichy – frites
Crème caramel

Menu n° 2 13.60 euro

Blanquette de dinde
Nouilles au beurre
Tarte aux fruits

Menu n° 3 14.- euro

Salade mêlée
Tarte flambée nature
Tranche glacée

Menu n° 4 14.80 euro

Carré de porc rôti
Garniture paysanne
Mendiant crème Anglaise

Menu n° 5 16.90 euro

Quiche Lorraine ou Potage Maison
Palette de porc fumée
Pommes paysanne
Mousse de fromage blanc aux fruits rouges

Menu n° 6 17.60 euro

Terrine de campagne – crudités
Escalope de porc viennoise
Gratin de pommes de terre et choux fleurs
Moelleux au chocolat

Menu n° 7 19.40 euro

Terrine de légumes
Fleischschnacka
Pommes sautées – salade verte
Ile flottante

Menu n° 8 19.- euro

Salade vigneronne
Cuisse de poulet au riesling
Spaetzlé
Kougelopf glacé

Menu n° 9 19.- euro

Assiette Alsacienne (gruyère – cervelas)
Pâté chaud - Crudités
Salade de fruits

Menu n° 10 22.70 euro

Choucroute garnie (5 garnitures) sur plat
Munster
Kougelopf glacé

Menu n° 11 20.10 euro

Salade flamande aux poissons fumés
Sauté de bœuf forestier
Pâtes au beurre
Ile flottante

Menu n° 12 23.70 euro

Assiette de crudités
Baeckaoffa Maison
Salade verte
Crème caramel

Menu n° 13 20.40 euro

Salade de champignons frais
Cuisse de canard confit
Pommes sautées – salade verte
Mousse au Kirsch

Menu n° 14 20.30 euro

Tarte à l'oignon
Choucroute paysanne sur assiette
(2 viandes et 2 saucisses)
Vacherin glacé

Menu n° 15 20.40 euro

Tarte à l'oignon
Jarret de porc sur choucroute
Fricassée de poire cuite au vin chaud mousse
glacée cannelle

Menu n° 16 23.10 euro

Pâté en croûte
Rôti de veau au jus
Légumes – pommes sautées
Panna Cota cacao gingembre

Menu n° 17 23.20 euro

Terrine de gibier et sa salade
Mignon de porc au pinot noir
Légumes – pommes Macaire
Tiramisu

Menu n° 18 25.80 euro

Quiche de la mer
Choucroute aux poissons
Les 3 crèmes brûlées

Menu n° 19 27.90 euro

Cassolette de champignons
Civet de gibier St. Hubert - spaetzlé
Quetsches chaudes glace cannelle

Menu n° 20 25.20 euro

Velouté de moules au safran d'Alsace
Osso Bucco aux agrumes
Risotto aux petits légumes
Carpaccio d'ananas glace banane au rhum

Menu n° 21 31.50 euro

Carpaccio de bœuf salade de roquette
Pavé de sandre rôti sur choucroute
Croustillant de fruits rouges glace yaourt

Menu n° 22 37.60 euro

Foie gras Maison
Magret de canard au miel et romarin
Gratin de fruits frais, sabayon à la fleur de bière

Menu n° 23 31.80 euro

Carpaccio de saumon aux 2 citrons
Faux filet sauce Béarnaise
Gratin de framboises

Menu n° 24 42.50 euro

Foie gras de canard maison confit d'oignons
Tournedos de bœuf au Pinot Noir
Ronde du berger
Farandole de sorbets aux fruits de saison

Menu dégustation 55.- euro

Etabli par le chef en fonction des produits du moment

Menu Végétarien 1 18.50 euro

Terrine de légumes
Croûte de la mer aux petits légumes

Menu Végétarien 2 20.60 euro

Salade printanière
Farandole de légumes et champignons
Dessert

***Menu S 1 24.80 euro**

Terrine de volaille aux asperges
Asperges aux deux jambons et 2 sauces
Feuilleté fraises et rhubarbe sautées à la menthe

***Menu S 2 24.80 euro**

Salade d'asperges à l'estragon
Braisé de veau aux asperges
Mousses aux trois chocolats

***Menu S 3 36.- euro**

Velouté d'asperges
Selle de veau aux asperges et morilles
Assiette gourmande

*** Les menus S1, S2 et S3 ne sont disponibles que de fin avril à début juin**

FORFAITS BOISSONS

1/4 Edelzwicker + 1 café = 5.50 €
1/4 Pinot blanc + 1 café = 6.50 €
1/4 Pinot Noir + 1 café = 6.50 €
1/4 Tokay d'Alsace + 1 café = 6.50 €
1/4 Côtes du Rhône + 1 café = 6.- €
1/4 Bordeaux + 1 café = 7.50 €

1/2 eau minérale + 2.10 €

1 kir + 2.80 €

Apéritif Maison (liqueur de pêche de vigne +
crémant d'Alsace) + 5.15 €