

L'Hôtel de l'Ange

1 rue de Jean Schlumberger,
68 500 Guebwiller



Restaurant ouvert 7 jours/ 7
Midi et Soir

Notre Chef Rochel David propose une cuisine de Qualité Alliant
Gastronomie Moderne et Traditionnelle

Nos entrées

- Planchette de charcuterie et fromages à partager 25 €
- Cassolette d'escargots de Bourgogne aux Morilles 20 €
- Salade de lentilles à l'huile de noisettes et magret de canard fumé 16 €
- Escalope de foie gras de canard poêlée aux griottes et confit d'oignons rouges 26 €
- Gambas à la plancha, salade fraîcheur, tomates séchées et basilic 25 €
- Salade de chèvre chaud sur toasts croustillants 12 €
- Salade gourmande au vinaigre de framboise 29 €
(foie gras poêlé, gambas, saumon fumé, jambon fumé)

Nos poissons et plats végétariens

- Filet de sandre sur choucroute et sa sauce au Riesling 25 €
- Pavé de saumon à la plancha sauce vierge et sa garniture de saison 25 €
- L'assiette végétarienne, sauce au yaourt grec 19 €
(salade, légumes, légumineuses et fallafels)

Nos Viandes

- Tartare taillé au couteau, toasts et pommes frites 25 €
- L'entrecôte juste grillée
 - Beurre Maître d'Hôtel 31 €
 - Sauce au poivre 34 €
 - Sauce aux morilles 36 €
- Le suprême de poulet jaune et sa sauce aux morilles 26 €
- Le magret de canard
 - Beurre Maître d'Hôtel 24 €
 - Sauce au poivre 24 €
 - Sauce aux morilles 29 €

Nos spécialités locales

- Tartes flambées
 - Nature (oignons, lardons, crème) 10 €
 - Gratinée (oignons, lardons, crème, emmental) 11 €
 - Forestière (oignons, lardons, crème, champignons de Paris) 11 €
 - Forestière gratinée (oignons, lardons, crème, emmental, champignons de Paris) 12 €
 - Munster (oignons, lardons, crème, Munster) 14 €
- La choucroute Alsacienne aux 5 viandes 21 €
- Le Baeckaeffa 21 €

Menu Enfant

12 €

Steak Haché OU escalope de volaille panée
(garniture au choix : spaetzle maison, pommes frites, légumes du jour)

Boule de glace (parfum au choix)

Sirop à l'eau

Nos Fromages

- Le munster flambé au Marc de Gewurztraminer 11 €
- L'assiette de fromages de nos terroirs 9 €

Nos Desserts

- Le tiramisu revisité aux fruits de saison et son sorbet 9 €
- La crème brûlée maison aux gousses de vanille 11 €
- Le fondant au chocolat, sa crème anglaise et sa glace vanille 10 €
- Le panna cotta maison aux fruits rouges 8 €
- Le café Gourmand 12 €

Nos Desserts glacés

- Café liégeois (glace vanille, café, espresso et chantilly) 8 €
- Chocolat liégeois (glace vanille, chocolat, sauce chocolat et chantilly) 8 €
- Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat et chantilly) 8 €
- Coupe Amarena (glace vanille, cerises amarena confites au sirop et chantilly) 8 €
- Coupe glacée aux fruits de saison (glace vanille, sorbet fruits de saison et coulis) 9 €

*Les sorbets et les glaces viennent de la maison Alba à Vieux-Thann
(Parfums selon saison et approvisionnement)*