

Le Relais des Châteaux forts
HÔTEL *** RESTAURANT
6, Quai Edouard Branly
57230 Bitche
Tel. 03 87 96 14 14 Mail : info@hoteldurelais-bitche.com

Menu du jour 15€/pers.

Jeudi 01 octobre 2020

Plats : Couscous Royal

Dessert : Dessert du jour



LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL *** RESTAURANT
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL: INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Menu du Fort à 35.00€/pers

Entrée

Foie gras du Fort selon la saison

(hausgemachte Gänseleber der Saison)

Ou (oder)

Saumon fumé sauce raifort et ses toasts

(Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce und seinen Toasts)

Sorbet au Crémant

(Sorbet mit Crémant)

Plat

*Dos de sandre rôti sauce Riesling, choucroute et
pommes de terre vapeur*

(Gebratener Zanderrücken, Sauerkraut, gedämpfte Kartoffeln)

Ou (oder)

*Magret de canard sauce au miel, légumes de saison et
pommes de terre sautées ou pâtes*

(Entenbrust mit Honigsauce und Bratkartoffeln oder Nudeln und Gemüse der Saison)

Dessert

(Nachspeise)

Variation des délices du moment

(Köstlichkeit des Moments)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL *** RESTAURANT
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Menu du Château à 42.00€/pers

Ardoise gourmande

*(Foie gras maison, saumon fumé, jambon séché, magret fumé et
noix de Saint Jacques poêlées)*

*(Hausgemachte Gänseleberpastete, geräucherter Lachs, getrockneter Schinken,
geräucherte Entenbrust und gebratene Jakobsmuscheln)*

Trou normand

*Médailлон de veau basse température sauce forestière, pâtes ou
pommes de terre ratte et légumes*

(Kalbmedailлон mit Rahmsauce und Pilze mit Nudeln oder Kartoffel)

Assiette de fromages affinés

(Käseplatte)

Vacherin glacé

(gefrorenem Vacherin)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Entrées
(Vorspeisen)

01. *Foie gras maison et ses toasts briochés* 19.00€
(hausgemachte Gänsestopfleberpastete mit Brioche Toasts)
02. *Saumon fumé sauce raifort et ses toasts* 14.50€
(geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettichsauce und seinen Toasts)
03. *Cuisses de grenouilles à la crème ou à la provençale ou persillées* 18.00€
Petite portion 10.50€
(Froschschenkel mit Sahnesauce oder Provenzalisch oder mit Knoblauch u. Petersilie)
04. *Carpaccio de bœuf* 17.00€
(Rond de gîte, huile d'olive au pesto, roquette, copeaux de parmesan et tomate marinée)
(Carpaccio vom Rind)

Salades
(Salate)

05. *Assiette gourmande du chef* 17.00€
(Salade, tomate, œuf, foie gras, saumon fumé, jambon fumé, noix, parmesan et toast brioché)
(Salat, Tomate, Ei, Gänseleberpastete, Geräucherter Lachs, Schinken, Walnüsse, Parmesan, Brioche Toast)
06. *Salade paysanne au poulet* 15.00€
(Mesclun de salades, tomate, concombre, radis, œuf, blanc de volaille, champignons, lardons et crème)
(gemischter Salat, Gurke, Eier, Geflügel, Pilze, Speck und Sahne).
07. *Salade de chèvre chaud* 14.50€
(Mesclun de salades, tomate, œuf, concombre, radis et fromage de chèvre sur canapé chaud)
(gemischter Salat, Tomate, Gurke, Radieschen und Ziegenkäse auf einem warmen Toast)

Poissons
(Fisch)

08. *Dos de sandre rôti sur son lit de choucroute, pommes de terre vapeur et sa sauce au Riesling* 19.00€
(gebratener Zanderrücken, Sauerkraut, gedämpfte Kartoffeln mit Rieslingsauce)
09. *Pavé de saumon poêlé, légumes de saison et risotto aux champignons* 19.00€
(Lachssteak mit kleinem Gemüse und Pilzrisotto)
10. *Tagliatelles aux deux saumons frais et fumé* 15.00€
(Tagliatelle mit zwei Lachssorten)

Menus enfant
(Kindermenüs)

11. *Pizza KID* 11.00€
(Kinderpizza)
Dessert : deux boules de glace au choix
(Nachspeise : Zwei Kugeln Eis nach Wunsch)
12. *Nuggets de poulet avec frites et légumes* ou *(oder)* 11.00€
(Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Gemüse)
- Steak haché avec frites et légumes* ou *(oder)*
(Hacksteak mit Pommes Frites und Gemüse)
- Escalope de dinde sauce champignons avec frites et légumes*
(Putenschnitzel mit Pilzsauce mit Pommes Frites und Gemüse)
- Dessert : deux boules de glace au choix*
(Nachspeise : Zwei Kugeln Eis nach Wunsch)

Viandes
(Fleisch)

- | | |
|---|----------------|
| 13. Faux Filet limousin (300g) grillé et beurre maître d'hôtel
<i>(Lendensteak limousin 300gr mit Butlerbutter)</i> | 21.50€ |
| 14. Magret de canard sauce au miel
<i>(Entenbrust mit Honigsauce)</i> | 19.50€ |
| 15. Cordon bleu de porc sauce champignons
<i>(Cordon Bleu mit Pilzsauce)</i> | 17.00€ |
| 16. Steak tartare et ses condiments
<i>(Steak tatar)</i> | 18.50€ |
| 17. Escalope de dinde sauce forestière
<i>(Putenschnitzel mit Waldsauce)</i> | 14.00€ |
| 18. Côtes d'agneau à la provençale
<i>(Lammkoteletts im provenzalischen Stil)</i> | 18.50 € |

*Pour accompagner vos viandes nous vous proposons deux garnitures au choix :
légumes, pâtes, spätzle maison, frites ou salade verte*

(Zu Ihrem Fleisch bieten wir zwei Beläge Ihrer Wahl an: Gemüse, Nudeln, hausgemachte Spätzle, Pommes oder Grünen salat)

Spécialités du Chef

Röstis Maison

(Galette de pommes de terre)

19. *Savoyard* : *Rösti, reblochon, lardons et jambon fumé* 16.80€
(Rösti, Reblochon Speck, geräucherter Schinken)
20. *Atlantique* : *Rösti aux deux saumons, frais et gravlax* 16.80€
(Rösti mit geräuchertem und frischem Lachs)
21. *Citadelle* : *Rösti à l'émincé de veau, champignons, lardons et oignons* 17.80€
(Rösti, Kalbsgeschnetzeltes, Pilze, Speck, und Zwiebeln)

Tous nos röstis sont servis avec une salade verte

(Alle unsere Röstigerichte werden mit einem Salat serviert)

Afin de vous satisfaire, les röstis ont un délai de cuisson de vingt minutes

Merci de votre compréhension

Bon Appétit

Um die Röstis zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten, werden zwanzig Minuten benötigt.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Guten Appetit.

Spécialités Régionales

(Regionale Spezialitäten)

22. *Spätzles aux lardons gratinés au Munster servis avec une salade verte* 13.50€
(Spätzle mit Speck überbacken mit Munsterkäse serviert mit einem grünem Salat)
23. *Buwespätzles aux lardons à la crème servis avec une salade verte* 13.50€
(Buwespätzle mit Speck und Rahmsauce mit grünem Salat)

Fromage

(Käse)

24. *Planchette de fromages, salade verte et noix, (Munster, Brie, Reblochon et Comté).* 8.00€
(Käseplatte)

Desserts
(Nachspeise)

- | | |
|---|--------------|
| 25. <i>Café ou thé gourmand</i> | 6.50€ |
| <i>(Kaffe oder Tee mit süssen Häppchen)</i> | |
| 26. <i>Café gourmand du Château Fort avec Cognac ou Mirabelle ou Poire ou Amaretto</i> | 9.50€ |
| <i>(Cognac oder williams oder mirabelle oder amaretto und süssen Häppchen)</i> | |
| 27. <i>Crème brûlée à la vanille de Bourbon</i> | 6.50€ |
| <i>(Karamellisierte Creme mit Bourbonvanille)</i> | |
| 28. <i>Fondant chocolat (Délai de cuisson de dix minutes)</i> | 6.50€ |
| <i>(Warmer Schokoladenkuchen, Zubereitungszeit 10 Minuten)</i> | |
| 29. <i>Coupe sorbet et fruits du moment</i> | 6.50€ |
| <i>(Sorbet und Früchten des Moments)</i> | |
| 30. <i>Chocolat liégeois et sa chantilly</i> | 6.50€ |
| <i>(Schokoladeneis mit heißer Schokolade u. Sahne)</i> | |
| 31. <i>Café liégeois et sa chantilly</i> | 6.50€ |
| <i>(Kaffeeis mit Kaffee u. Sahne)</i> | |
| 32. <i>Dame Blanche et sa chantilly</i> | 6.50€ |
| <i>(Vanilleis mit Schokoladensauce)</i> | |
| 33. <i>Coupe Lorraine</i> | 7.50€ |
| <i>Glace vanille, glace mirabelle avec ses mirabelles et sa chantilly</i> | |
| <i>(Vanilleis, Mirabelleneis mit seinen Mirabellen und Sahne)</i> | |
| 34. <i>Tarte du jour avec sa boule de glace</i> | 4.00€ |
| <i>(Tageskuchen mit einer Kugel Eis)</i> | |
| 35. <i>Coupe de salade de fruits de saison</i> | 6.00€ |
| <i>(Exotischer Obstsalat)</i> | |

Nos parfums de glace : chocolat, pistache, praliné, café, vanille, fraise

Nos parfums de sorbet : fruit de la passion, framboise, mirabelle, cassis, citron et mangue

(Unsere Eissorten: Schokolade, Pistazie, Praline, Kaffee, Vanille, Erdbeere)

(Unsere Sorbet-Aromen: Passionsfrucht, Himbeere, Mirabelle, schwarze Johannisbeere, Zitrone und Mango)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Flamms

Traditionnelle	9.00€
<i>Crème, lardons, oignons</i> (Crème, Speck, Zwiebeln)	
Gratinée	10.00€
<i>Crème, lardons, oignons, emmental</i> (Crème, Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse)	
Forêt Noir	10.50€
<i>Crème, poitrine forêt noir, oignons, ail et persil</i> (Crème, Schwarzwälder Schinken, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie)	
Forestière	11.00€
<i>Crème, lardons, oignons, champignons, emmental</i> (Crème, Speck, Zwiebeln, Champignons, Emmentaler Käse)	
Raclette	12.50€
<i>Crème, jambon, jambon fumé, salami, gruyère à raclette</i> (Crème, gek. Schinken, Rohrer Schinken, Salami, Raclettekäse)	
Saumon	12.50€
<i>Crème, saumon fumé, oignons et fromage</i> (Crème, geräucherter Lachs, Zwiebeln und Käse)	

Pizzas

Reine	9.00€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella</i> (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Mozzarella)	
Paysanne	10.00€
<i>Sauce tomate, lardons, oignons, crème fraîche, mozzarella</i> (Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Mozzarella)	
Napolitaine	10.50€
<i>Sauce tomate, anchois, tomate fraîche, olives, mozzarella</i> (Tomatensauce, Sardellen, frische Tomate, Oliven, Mozzarella)	
Sophia	10.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, olives, œuf, mozzarella</i> (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Ei, Mozzarella)	
Végétarienne	10.50€
<i>Sauce tomate, artichaut, asperges, poivron, champignons, olives, mozzarella</i> (Tomatensauce, Artischocken, Spargel, Paprika, Champignons, Oliven, Mozzarella)	
Mexicaine	12.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, merguez, poivron, olives, mozzarella</i> (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Chorizo, Merguez, Paprika, Oliven, Mozzarella)	
Pizza Calzone	12.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, crème fraîche</i> (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Mozzarella, Crème)	
Pizza du chef	13.50€
<i>Sauce tomate, jambon de Bayonne, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, mozzarella</i> (Tomatensauce, Bayonne Schinken, Rucicola, Parmesanspäne, Olivenöl, Mozzarella)	
Quatre fromages	13.50€
<i>Sauce tomate, gruyère, mozzarella, chèvre, raclette</i> (Tomatensauce, Käse, Käse d'Auvergne, Ziegenkäse, Raclettekäse)	

Pour accompagner votre flamm ou votre pizza nous vous proposons un supplément salade verte à 2.00€