Nos produits d'épicerie fine et nos trésors de cave, sélectionnés par nos sommeliers, à votre disposition dans notre boutique

---

COMMANDE

www.le-rosenmeer.fr,
03 88 50 43 29,
info@le-rosenmeer.fr

CLÔTURE DES COMMANDES :

- Noël - dimanche 17 décembre
- Réveillon & jour de l'an - mercredi 27 décembre
-

NOS MENUS DES FÊTES :

- Menu de Noël - 69€/personne
- Menu du Réveillon - 99€/personne
- Menu du 1er janvier - 67€/personne

https://hubert.maetz.fr/click-and-collect/

Jardin et Domaine Viticole certifiés bio

NOTRE SERVICE TRAITEUR

Hubert Maetz
Le Rosenmeer

45 AVENUE DE LA GARE - 67560 ROSHEIM
03.88.50.43.29 - info@le-rosenmeer.fr

LE SAUMON

Saumon de Norvège fumé maison 6.80 €/100g
Saumon de Norvège fumé maison présenté sur plat - 7.80 €/100g

LE FOIE GRAS D'ALSACE

Foie Gras de Canard, gelée de Pot au Feu d'Alsace

- 80g - tranche présentée sur assiette - 19€

Foie Gras d'Oie, gelée de Pot au Feu d'Alsace

- 80g - tranche présentée sur assiette - 25€

LES TOURTES AU FOIE GRAS

Tourte de Foie Gras d'Oie

- 300g - 3/4 pers - 57€
- 450g - 6/8 pers - 77 €
- 700g - 8/10 pers - 120€

Tourte de Foie Gras et Chevreuil

- 500g - 6/8 pers - 88 €

Kougelhopf de Foie Gras d'Oie et Chevreuil,
recette façon « Emile Jung »

- La tranche - 22 €

LES SAUCES

- en pot de 850 ml -

- Poisson -18€
- Coulis de Corail de Homard - 22€
- Fond brun - 15€
- Pinot noir ou Gibier - 17€
- Gelée de pot au feu 14€

Nos Vins

Muscat d'Alsace : vin sec, fruité, délicieusement bouqueté. Vin d'apéritif par excellence.

Sylvaner : vin frais et fruité. Idéal pour les cuisines sans viande.

Gentil : assemblage harmonieux de Riesling, Muscat, Gewurztraminer et Pinot Gris.
Accord parfait avec poissons en sauce, viandes blanches.
Retour à l'histoire alsacienne .... Premiers vins en complentation

G'M l'Alsace : assemblage de Gewurztraminer et de Muscat.
Vin qui va sans doute vous surprendre par sa fraîcheur.
Idéal en début de repas.

Auxerrois : vin doux. Elégant sur les charcuteries fines, poissons et viandes blanches grillées et également tapas et amuses bouches.

Riesling : vin sec, l'Alsace par excellence.
Idéal avec une choucroute, un baeckeoffe, terre ou mer et des poissons en sauce.

***Pinot Gris* : vin** fruité, vinifié en sec ou moelleux. Parfait pour le foie gras, les champignons, la volaille, la viande blanche et le gibier à plumes.

Gewurztraminer : corsé, vinifié en sec (épices, bergamote) ou moelleux, très aromatique.
Le meilleur ami du Munster et des fromages à pâte lavée.

Pinot Noir : Terroir de Rosheim dans la pure tradition. Pinot Noir de garde, esprit Bourguignon. Existe en Rosé et Rouge Léger.

CREMANTS

1ières bulles de Maman Jacqueline
Blanc de Blanc
Rosé
Blanc de Noir
Collector Brut Nature
Nuits Blanches - *demi sec*
Magnum Blanc 1ères Bulles
Magnum Rosé
Chardonnay Vintage

COFFRETS CADEAUX

A composer selon vos gouts et vos envies
livres, vins, moutarde, confiture, foie gras, miel,
et bien d'autres gourmandises encore...

MENUS A OFFRIR

Menu Clin d'Œil
77€/pers
Entrée - Plat - Dessert
- apéritif - eau - vin - café inclus -

Menu Découverte
112€/pers
Entrée - 2 Plats - Dessert
- apéritif - eau - vin - café inclus -

Menu Gourmet
149€/pers
succession de 7 plats à découvrir
- apéritif - eau - vin - café inclus -

LES GARNITURES

- prix exprimé par personne -

- Kaasknepfle - 4.80€
- Gratin Dauphinois - 3.70€
- Spaetzele - 3.70€
- Poêlée de Champignons Sauvages - selon l'arrivage - 9.50€
- Pain aux pommes de terre et châtaignes - 12€ le pain

LE PLATEAU DE FROMAGE

sélectionné par Cyril Lhoro Fromager MOF

- 6/8 personnes - 62€
- 8/10 personnes - 72€
- 15/20 personnes - 137€

LES DESSERTS ET GOURMANDISES

- prix exprimé par portion -

- Bûche mandarine et noisette - 6€
- Bûche églantine et poire - 6€
- Vacherin aux fruits de saison - 6€
- Salade d'agrumes en suprêmes à la cardamome - 7€
- Glace et sorbet Reine des Prés, Eglantine, Framboises 9€/litre

- Baerewecke 200g - 7€
- Bredele, le sachet de 200g - 8€
- Pain d'épices moelleux 300g - 8€

LES PLATS CHAUDS ET PRODUITS FRAIS

Kougelhopf de Saumon et Brochet

- 6/8 pers - 89€ la pièce

Poisson selon arrivage de la marée
- pêche côtière de Loctudy + Kaasknepfles

- 32€/pers

Baeckehoffe de Homard Bleu Breton et Noix de Saint Jacques
- cuisiné avec des Roseval -

- 29€ la verrine

Chapon rôti entier farci, farce comme la faisait ma maman
(découpé sur demande)

- 3 à 4kg - 6/8 personnes - +/-38€/kg
- Supplément Truffes - *prix selon le cours*

Rouelle de Faon de Biche au Foie Gras

- la Tranche de 150g - 18€

Lièvre à la Royale

- 28 €/ portion

Croustillant de Caille au Foie Gras en croûte

- 200g/ portion - 19 €

- choisissez et commandez votre sauce pour accompagner vos plats -

LES TRUFFES

- Truffes Melanospurum - prix en fonction du cours

LES PLATS SOUS VIDE

Ballotine de gilerlé - Volaille alsacienne Label Rouge

- La portion - 12.50€

Civet de gibier de chasse alsacienne

- La portion - 12.80 €

Lièvre à la Royale

- La portion - 28€

Sauce Bouchée à la Reine

- 500g - 14€

Portez de l'eau à ébullition
Hors du feu plongez le sachet dans la casserole pendant 30 minutes minimum
Se conserve pendant 15 jours

LES PLATS EN BOCAUX EN VERRE

Une consigne est incluse dans le prix de départ
Recevez 0,50€ pour toute verrine rapportée

- Crème de topinambour aux noisettes 10,50 € le litre
- Soupe de poisson de Loctudy 10,50 € le litre

LES VERRINES

- Presskopf, gelée de pot au feu 4€/100g - 8€/200g
- Harengs marinés crème et moutarde 12€/250g
- Tripes au Riesling 10€/300g

VEGETARIEN

- Verrine de pois chiches, gingembre et curcuma 9,50€/300g