

HOTEL  
STRASBOURG  
\*\*\*\*



# Athena Restaurant

OUVERT  
DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 19H à 21H30



## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

- Trilogie alsacienne : tarte flambée revisitée, tartelette au munster, choucroute revisitée** ..... 13€  
Alsatian Trilogy: revisited tarte flambée, Munster cheese tartlet, revisited choucroute  
Elsässische Trilogie: neu interpretierter Flammkuchen, Munsterkäse-Törtchen, neu interpretierter Sauerkrautklassiker
- Œuf parfait, siphon de pomme de terre fumée, pommes paille** ..... 11€  
Slow-cooked egg (64°C), smoked potato espuma, shoestring potatoes  
Perfektes Ei, geräucherter Kartoffelschaum, Kartoffelstroh
- Risotto de céleri, escalope de foie gras poêlée** ..... 15€  
Celery risotto, pan-seared foie gras escalope  
Sellerierisotto, gebratene Foie-gras-Scheibe
- Gravlax de cabillaud, ajo blanco, salade d'herbes fraîches, coulis de mûres et chouchous d'amandes** ..... 12€  
Cod gravlax, ajo blanco, fresh herb salad, blackberry coulis and candied almonds  
Kabeljau-Gravlax, Ajo Blanco, frischer Kräutersalat, Brombeer-Coulis und karamellisierte Mandeln
- Foie gras maison, gel de pomme et griotte, pain brioché** ..... 21€  
Homemade foie gras, apple and Morello cherry gel, brioche  
Hausgemachte Foie gras, Apfel- und Sauerkirschgel, Brioche

## PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

- Chou farci : chou kale, trompettes de la mort, fromage blanc fumé et crème d'oignon** ..... 21€  
Stuffed cabbage: kale, black trumpet mushrooms, smoked fromage blanc and onion cream  
Gefüllter Kohl: Grünkohl, Totentrompeten, geräucherter Frischkäse und Zwiebelcreme
- Mignon de porc, rosace de pommes de terre, endive rôtie et crème d'anchois, jus de viande** ..... 22€  
Pork tenderloin, potato rosette, roasted endive with anchovy cream, meat jus  
Schweinefilet, Kartoffelrosette, gebratene Chicorée mit Sardellencreme, Fleischjus
- Filet d'omble de la fontaine d'Alsace, fenouil confit, fumet de poisson à la rhubarbe** ..... 27€  
Arctic char fillet from Fontaine d'Alsace, confit fennel, fish fumet with rhubarb  
Saiblingsfilet aus der Fontaine d'Alsace, confierter Fenchel, Fischfumet mit Rhabarber
- Filet de bœuf (150g), carottes rôties miso-orange, gnocchis de courge, jus corsé** ..... 31€  
Beef fillet (150g), miso and orange roasted carrots, pumpkin gnocchi, rich jus  
Rinderfilet (150g), Karotten mit Miso und Orange geröstet, Kürbisgnocchi, kräftiger Jus
- Effiloché d'agneau confit aux épices, polenta aux tomates confites et olives** ..... 28€  
Spiced confit lamb, polenta with sun-dried tomatoes and olives  
Gewürztes, confiertes Lammragout, Polenta mit getrockneten Tomaten und Oliven

## FROMAGES / CHEESES / KÄSEAUSSWAHL

- Assiette de 3 fromages AOP (sélection de MOF) et confiture de saison** ..... 12€  
Plate of 3 selected AOP cheeses served with seasonal jam  
3 AOP-Käsesorten mit saisonaler Konfitüre

## DESSERTS / NACHSPEISEN

- Tatin de pommes, ganache vanille, amandes caramélisées** ..... 12€  
Apple tarte Tatin, vanilla ganache, caramelized almonds  
Apfel-Tarte-Tatin, Vanilleganache, karamellisierte Mandeln
- Brunoise et marmelade de kiwi, ganache vanille, glace à la roquette** ..... 10€  
Kiwi tartare with vanilla ganache and rocket-flavored ice cream  
Kiwi-Tatar, Vanilleganache, Rucola-Eis
- Finger chocolat-cacahuètes** ..... 11€  
Chocolate Peanut Finger  
Schokoladen-Erdnuss-Finger
- Croustillant noisette, crème Dulcey** ..... 11€  
Hazelnut crunch, Dulcey cream  
Haselnuss-Croustillant, Dulcey-Creme

MENU DE LA SEMAINE /  
WEEKLY MENU /  
WOCHEMENÜ

Entrée – plat – dessert : 33 € (menu à découvrir au restaurant)

Three-course menu – €33 (Full menu available at the restaurant)

Drei-Gänge-Menü – 33 € (Das vollständige Menü wird im Restaurant bekannt gegeben)

TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EURO - SERVICE ET TAXES INCLUS