

# TROTTHUS

---

PHILIPPE AUBRON

*Menus du restaurant*

*Trotthus*  
*9 Rue des Juifs*  
*68340 RIQUEWIHR*  
*+33 389 479 647*

## *Menu à 32€*

*Menu proposé HORS Samedi soir – Dimanche midi & Jours Fériés  
Menu is not available on Saturday dinner – Sunday lunch & Holidays  
Menu Angebot ausser Samstag Abend – Sonntag Mittag und Feiertage*

*47€ avec 3 verres de vin - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläser Wein*

***Wakamé et concombre mariné, yakitori de volaille, fromage blanc au yuzu et sésame noir***  
*wakame and cucumber salad Yakitori chicken, cream cheese, yuzu and black sesame  
Wakame- und Gurkensalat Hahnchen Yakitori, Frischkäse, Yuzu und schwarzer Sesam*

***Ou - Or – Oder***

***Tartare de saumon et avocat, mariné au miso, feuillantine crème de wasabi et œufs de truites***  
*Salmon and avocado tartare, miso marinated, feuillantine wasabi cream and trout eggs  
Lachs-Avocado-Tartar, Miso-Marinade, Feuillatine-Wasabi-Creme und Forelleneier*

-----

***Tempura de lieu jaune et cebette dans un bouillon de dashi***  
*Tempura of yellow fish and cebette in a broth of dashi  
Tempura von gelbem Fisch und Cebette in einer Brühe von Dashi*

***Ou - Or – Oder***

***Dos de porcelet cuit à basse température, façon "ramen"***  
*Piglet loin cooked at low temperature, "ramen" style  
Ferkel-Lende bei niedriger Temperatur gekocht, "Ramen" -Stil*

-----

***Minestrone d'ananas, sorbet yaourt, Grué de cacao***  
*Pineapple Minestrone, yoghurt sorbet, Grué cocoa  
Ananas Minestrone, Joghurt-Sorbet, Grué Kakao*

***Ou - Or – Oder***

***Glace Macha, pain de gène au thé vert, espuma au thé Hojocha***  
*Matcha ice cream, green tea gene loaf, Hojocha tea espuma  
Matcha-Eiscreme, Gen-Laib des grünen Tees, Hojocha-Tee Espuma*

***Ou - Or – Oder***

***Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar***  
*Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas  
Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas*

## *Menu du Gourmet 48€*

*63€ avec 3 verres de vin - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläser Wein*

***Tartare de bœuf à la japonaise, tuile croustillante, tapenade, oignon frit, noix de cajou***  
*Japanese beef tartare, crispy tile, tapenade and fried onion, cashew nuts*  
*Japanisches Rinderfleisch Tatar, knusprige Fliese, Tapenade und gebratene Zwiebel, Cashewnüsse*

***Ou - Or – Oder***

***Tataki de thon rouge, pâtes de soba, bouillon oigatsuo, tempura de céleri***  
*Red tuna tataki, soba pasta, oigatsuo broth, celery tempura*  
*Roter Thunfisch Tataki, Soba Pasta oigatsuo Brühe, Sellerie Tempura*

***Ou - Or – Oder***

***Terrine de foie gras de canard cuit au torchon, pain brioché aux épices, chutney de figues, sirop de Banyuls***  
*Terrine of duck foie gras cooked in a towel, spiced brioché bread, fig chutney and Banyuls syrup*  
*Enteleberpastete "foie gras au Torchon" mit Lebkuchengewürz, Feigen-Chutney, Banyuls-Sirup*

-----

***Lotte rôtie, émulsion soja, pak choy, énoki et shiitake***  
*roasted monkfish, soy emulsion, pak choy, enoki and shiitake*  
*Geröstete Seeteufel, Soja sauce, Pak Choy, Enoki und Shiitake*

***Ou - Or – Oder***

***Quasi de veau, endive braisée, carottes, fèves, tomates séchées sauce veau/teriyaki***  
*veal and braised endive, carrots, beans, dried tomatoes with veal and teriyaki sauce*  
*Kalbfleisch und geschmorte Endivie, Karotten, Bohnen, getrocknete Tomaten mit Kalbfleisch und Teriyaki-Sauce*

-----

***Œuf neige, coconut, sorbet litchi, croustillant aux agrumes***  
*Snow egg, coconut, lychee sorbet, citrus crunch*  
*Schneei, Kokosnuss, Litschi-Sorbet, Zitrus-Crunch*

***Ou - Or – Oder***

***Tarte fine aux pommes servie tiède, glace au parfum de cannelle, sirop de Banyuls***  
*Apple tart served warm with cinnamon ice cream, Banyuls syrup*  
*Apfelkuchen warm serviert mit Zimt Sirup Eis, Gewürzen Banyuls*

***Ou - Or – Oder***

***Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche***  
*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis*  
*Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

***Ou - Or – Oder***

***Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar***  
*Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas*  
*Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas*

## *Menu du Gastronomes 64€*

*86€ avec 5 verres de vin - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläser Wein*

*Tartare de bœuf à la japonaise, tuile croustillante, tapenade, oignon frit, noix de cajou*

*Japanese beef tartare, crispy tile, tapenade and fried onion, cashew nuts  
Japanisches Rinderfleisch Tatar, knusprige Fliese, Tapenade und gebratene Zwiebel, Cashewnüsse*

*Sylvaner (Domaine Trimbach)*

*Tataki de thon rouge, pâtes de soba, bouillon oigatsuo, tempura de céleri*

*Red tuna tataki, soba pasta, oigatsuo broth, celery tempura  
Roter Thunfisch Tataki, Soba Pasta oigatsuo Brühe, Sellerie Tempura*

*Empreinte (cépage Auxerrois) (Domaine David Ermel & fils)*

*Lotte rôtie, émulsion soja, pak choy, énoki et shiitake*

*roasted monkfish, soy emulsion, pak choy, enoki and shiitake  
Geröstete Seeteufel, Soja sauce, Pak Choy, Enoki und Shiitake*

*Riesling (Domaine Jean Ziegler)*

*Quasi de veau, endive braisée, carottes, fèves, tomates séchées sauce veau/teriyaki*

*veal and braised endive, carrots, beans, dried tomatoes with veal / teriyaki sauce  
Kalbfleisch und geschmorte Endivie, Karotten, Bohnen, getrocknete Tomaten mit Kalbfleisch /  
Teriyaki-Sauce*

*Pinot Noir (Domaine Jean Ziegler)*

*Minestrone d'ananas, sorbet yaourt, Grué de cacao*

*Pineapple Minestrone, yoghurt sorbet, Grué cocoa  
Ananas Minestrone, Joghurt-Sorbet, Grué Kakao*

*Gewurztraminer Grand Cru Sporen (Domaine Frédéric Engel & Fils)*

## LES PLATS A LA CARTE

### *Les Entrées*

*Tartare de bœuf à la japonaise, tuile croustillante, tapenade, oignon frit, noix de cajou*  
*Japanese beef tartare, crispy tile, tapenade and fried onion, cashew nuts*  
*Japanisches Beef Tatar, knusprige Fliese, Tapenade und gebratene Zwiebel, Cashewnüsse*

24,50€

*Tataki de thon rouge, pâtes de soba, bouillon oigatsuo, tempura de céleri*  
*Red tuna tataki, soba pasta, oigatsuo broth, celery tempura*  
*Roter Thunfisch Tataki, Soba Pasta oigatsuo Brühe, Sellerie Tempura*

22,50€

*Terrine de foie gras de canard cuit au torchon, aux épices de pain d'épices, chutney de figues, sirop de banyuls*  
*Terrine of duck foie gras cooked in cloth, spiced gingerbread, fig chutney, Banyuls syrup*  
*Enteleberpastete "foie gras au Torchon" mit Lebkuchengewürz, Feigen-Chutney, Banyuls-Sirup*

24€

*Wakamé et concombre mariné, yakitori de volaille, fromage blanc au yuzu et sésame noir*  
*wakame and cucumber salad Yakitori chicken, cream cheese, yuzu and black sesame*  
*Wakame- und Gurkensalat Yakitori, Frischkäse, Yuzu und schwarzer Sesam*

18,50€

*Tartare de saumon et avocat, mariné au miso, feuillantine crème de wasabi et œufs de truites*  
*Salmon and avocado tartare, miso marinated, feuillantine wasabi cream and trout eggs*  
*Lachs-Avocado-Tartar, Miso-Marinade, Feuillatine-Wasabi-Creme und Forelleneier*

23,50€

## *Les Poissons et Viandes*

*Tempura de lieu jaune et cebette dans un bouillon de dashi*  
*Tempura of yellow fish and cebette in a broth of dashi*  
*Tempura von gelbem Fisch und Cebette in einer Brühe von Dashi*

28,50€

*Lotte rôtie, émulsion soja, pak choy, énoki et shiitake*  
*roasted monkfish, soy emulsion, pak choy, enoki and shiitake*  
*Geröstete Seeteufel, Soja sauce, Pak Choy, Enoki und Shiitake*

31,50€

*Quasi de veau, endive braisée, carottes, fèves, tomates séchées sauce veau/teriyaki*  
*veal and braised endive, carrots, beans, dried tomatoes with veal and teriyaki sauce*  
*Kalbfleisch und geschmorte Endivie, Karotten, Bohnen, getrocknete Tomaten mit Kalbfleisch*  
*und Teriyaki-Sauce*

34,50€

*Dos de porcelet cuit à basse température, façon "ramen"*  
*Piglet loin cooked at low temperature, "ramen" style*  
*Ferkel-Lende bei niedriger Temperatur gekocht, "Ramen" -Stil*

32,50€

***En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" de la province de Miyazaki***  
***Servit avec les Champignons Eringi et Shiméji, daikon, sauce ponzu et gingembre***  
***Et tempura de légumes***

*From Japan beef "wagyu" of the province of Miyazaki*  
*Served with eringi and shimeji mushrooms, daikon, ponzu sauce and ginger*  
*Aus Japan Rindfleisch "Wagyu" der Provinz Miyazaki*  
*Serviert mit eringi und shimeji Pilze, Daikon, Ponzu sauce und Ingwer*

180gr 85€

## *Fromage*

*Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar  
Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas  
Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas*

*14 €*

## *Les desserts*

*Minestrone d'ananas, sorbet yaourt, Grué de cacao  
Pineapple Minestrone, yoghurt sorbet, Grué cocoa  
Ananas Minestrone, Joghurt-Sorbet, Grué Kakao*

*14€*

*Tarte fine aux pommes servie tiède, glace au parfum de cannelle, sirop de Banyuls aux épices  
Apple tart served warm with cinnamon ice cream, spices Banyuls syrup  
Apfelkuchen warm serviert mit Zimt Sirup Eis , Gewürzen Banyuls*

*14€*

*Glace Macha, pain de gène au thé vert, espuma au thé Hojocha  
Matcha ice cream, green tea gene loaf, Hojocha tea espuma  
Matcha-Eiscreme, Gen-Laib des grünen Tees, Hojocha-Tee Espuma*

*14€*

*Œuf neige, coconut, sorbet litchi, croustillant aux agrumes  
Snow egg, coconut, lychee sorbet, citrus crunch  
Schneei, Kokosnuss, Litschi-Sorbet, Zitrus-Crunch*

*14€*

*Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche  
Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis  
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

*14€*