

TROTTHUS

PHILIPPE AUBRON

Menus du restaurant

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

Osaka

*Servi uniquement en semaine - hors vendredi soir - samedi et dimanche midi
Served only weekdays - not on friday evening, saturday and sunday noon*

32€

49€ avec 3 verres de vin - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläser Wein

Saumon cru mariné, tartare de légumes de mer yuzu et gingembre, spicy mayonnaise, Granny Smith et céleri
*Raw salmon marinated, tartare sea vegetables yuzu and ginger, spicy mayonnaise, Granny Smith s and celery
Roher lachs mariniert tatar seegemüse yuzu und ingwer, würzige mayonnaise, granny smith apfel und sellerie*

Ou - Or – Oder

L'oeuf de poule cuit à basse température parfumé au sésame, champignons d'automne, émulsion de lait fumé
*Chicken egg cooked at low temperature sesame dressing, autumn mushrooms and smoked milk Hühnerei bei
niedriger temperatur gekocht, sesamdressing, herbstpilze und geräucherte milch*

Dos de cabillaud juste rôti au miso dans un consommé de dobin mushi
*Roast Cod fish with miso, in a consummate dobin mushi
Roast Cod Fisch mit Miso in einem vollendeten dobin Mushi*

Ou - Or – Oder

Teriyaki de volaille, shiitaké, potimarron et tempura de légumes
*Poultry teriyaki, shiitake, pumpkin and vegetable tempura
Geflügel Teriyaki, Shiitake, Kürbis und Gemüse Tempura*

Crème légère aux marrons, griottes et glace au whisky
*Chestnut cream, Griotte syrup and whiskey ice cream
Kastaniencreme, Griotte Sirup und Whiskey Eis*

Ou - Or – Oder

Mousseline d'ananas, pain de Gênes au thé vert, glace Sésame
*light cream of pineapple, green tea sponge cake and sesame ice cream
leichte Sahne von Ananas, grüner Tee Biskuitkuchen und Sesameis*

Ou - Or – Oder

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

Kyoto

48€

65€ avec 3 verres de vin - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläser Wein

Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, crismi de tempura
Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crismi
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura knusprig

Ou - Or – Oder

Carpaccio de coquille Saint-Jacques vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et truffes d'automne

Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and autumn truffles
Jakobsmuschel-Carpaccio-Soja-Dressingsauce, Wakame, Gelee Yuzu, Wasabi-Creme und Herbsttrüffel

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

Gyoza de crevette et crevette en tempura, émulsion de homard, coconut, mangue, nori, shiso et poireaux frits
Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek
Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch

Ou - Or – Oder

Joue de bœuf braisée au vin rouge, girolles, penne, tomates confites
Braised beef cheek with red wine, chanterelles, penne, tomatoes confit
Geschmorte Rinderwange mit Rotwein, Pfifferlingen Penne und tomatenconfit

Fondant chocolat chaud, crème thé vert
Fondant au chocolate, green tea cream
Fondant au Chocolat, Grüntee-Creme, Kakaonibs

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

Tokyo

65€

90€ avec 5 verres de vin - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläser Wein

Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et truffes d'automne

*Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and autumn truffles
Jakobsmuschel-Carpaccio-Soja-Dressingsauce, Wakame, Gelee Yuzu, Wasabi-Creme und Herbsttrüffel*

Sylvaner (Domaine Trimbach)

Poitrine de porc ibérique (cuit 12 heures à 65°) glaçage teriyaki et crispy de tempura

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura*

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

Gyoza de crevette et Homard en tempura, émulsion de homard, coconut, mangue, nori, shiso et poireaux frits

*Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek
Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch*

Riesling Grand cru Schœnenbourg (Domaine Jean Ziegler)

Teriyaki de volaille, shiitaké, potimarron, noix de cajou, truffes d'automne

*Poultry teriyaki, shiitake, pumpkin cashew nuts and autumn truffles
Geflügel Teriyaki, Shiitake, Kürbis Cashewnüsse und Herbsttrüffel*

Pinot Noir 8 (Cave Hunawehr)

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*

Gewurztraminer Grand Cru Sporen (Domaine Frédéric Engel & Fils)

Kobé

110€

135€ avec 5 verres de vin - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläser Wein

Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et truffes d'automne

*Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and autumn truffles
Jakobsmuschel-Carpaccio-Soja-Dressingsauce, Wakame, Gelee Yuzu, Wasabi-Creme und Herbsttrüffel*

Sylvaner (Domaine Trimbach)

Poitrine de porc ibérique (cuit 12 heures à 65°) glaçage teriyaki et crispy de tempura

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura*

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

Gyoza de crevette et Homard en tempura, émulsion de homard, coconut, mangues, nori, shiso et poireaux frits

*Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek
Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch*

Riesling Grand cru Schœnenbourg (Domaine Jean Ziegler)

***En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" 100gr
Sauce ponzu et gingembre, les légumes servis comme un pot au feu en tempura dans un bouillon de dashi***

*From Japan, the beef "Wagyu" 100gr
Ponzu and ginger sauce, vegetables served as a tempura pot in a dashi broth
Aus Japan stammt das Rindfleisch "Wagyu" 100gr
Ponzu und Ingwer-Sauce, Gemüse diente als Tempura-Topf in einer Dashi-Brühe*

Pinot Noir 8 (Cave Hunawehr)

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*

Gewurztraminer Grand Cru Sporen (Domaine Frédéric Engel & Fils)

LES PLATS A LA CARTE

Les Entrées

Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, crispy de tempura
Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura
knusprig

24,50€

Carpaccio de coquille Saint-Jacques vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème
de wasabi et truffes d'automne

Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and autumn
truffles

Jakobsmuschel-Carpaccio-Soja-Dressingsauce, Wakame, Gelee Yuzu, Wasabi-Creme und
Herbsttrüffel

26,50€

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€

Saumon cru mariné, tartare de légumes de mer yuzu et gingembre, spicy mayonnaise, Granny
Smith et céleri

Raw salmon marinated, tartare sea vegetables yuzu and ginger, spicy mayonnaise, Granny
Smith s and celery

Roher lachs mariniert tatar seegemüse yuzu und ingwer, würzige mayonnaise, granny smith
apfel und sellerie

23,50€

L'oeuf de poule cuit à basse température parfumé au sésame, champignons d'automne,
émulsion de lait fumé

Chicken egg cooked at low temperature sesame dressing, autumn mushrooms and smoked
milk Hühnerei bei niedriger temperatur gekocht, sesamdressing, herbstpilze und geräucherte
milch

23,50€

Les Poissons et Viandes

Dos de cabillaud juste rôti au miso dans un consommé de dobin mushi

Roast Cod fish with miso, in a consummate dobin mushi

Roast Cod Fisch mit Miso in einem vollendeten dobin Mushi

28,50€

*Gyoza de crevette et crevette en tempura, émulsion de homard, coconut, mangue, nori, shiso
et poireaux frits*

Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek

Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch

36,50€

Teriyaki de volaille, shiitaké, potimarron et tempura de légumes

Poultry teriyaki, shiitake, pumpkin and vegetable tempura

Geflügel Teriyaki, Shiitake, Kürbis und Gemüse Tempura

32,50€

Joue de bœuf braisée au vin rouge, girolles, penne, tomates confites

Braised beef cheek with red wine, chanterelles, penne, tomatoes confit

Geschmorte Rinderwange mit Rotwein, Pfifferlingen Penne und tomatenconfit

35,50€

En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu"

Servit avec les Champignons Eringi et Shiméji, daikon, sauce ponzu et gingembre

Et tempura de légumes

From Japan beef "wagyu"

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

180/200gr 95€

Fromage

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

16 €

Les desserts

*Crème légère aux marrons, griottes et glace au whisky
Chestnut cream, Griotte syrup and whiskey ice cream
Kastaniencreme, Griotte Sirup und Whiskey Eis*

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 Eit, Gewürzen Banyuls*

14€

*Mousseline d'ananas, pain de Gênes au thé vert, glace Sésame
light cream of pineapple, green tea sponge cake and sesame ice cream
leichte Sahne von Ananas, grüner Tee Biskuitkuchen und Sesameis*

14€

*Fondant chocolat chaud, crème thé vert
Fondant au chocolate, green tea cream
Fondant au Chocolat, Grüntee-Creme, Kakaonibs*

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€