

TROTTHUS

PHILIPPE AUBRON

Menus du restaurant

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

Osaka

33€

*Servi uniquement en semaine au déjeuner sauf samedi et dimanche midi
Served only during the week at lunch except saturday and sunday noon
Wird nur während des Mittag- und Samstags und Sonntags mittags serviert*

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*

Teriyaki de volaille, risotto aux shiitaké et cebette

*Poultry teriyaki, risotto shiitake and cebette
Geflügel Teriyaki, Risotto Shiitake und Cebette*

Gâteau au Chocolat / poire au vin, glace sésame

*Chocolate cake / pear with wine, sesame ice cream
Schokoladenkuchen / Birne mit Wein, 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 vins "Sélection" - with 3 glasses of wine "Selection" - mit 3 Gläsern "Weinauswahl"
73 € avec 3 verres de vins Prestige - with 3 "Prestige" wine glasses- mit 3 Prestige "Weingläsern"

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

Ou - Or – Oder

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite
Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei

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

Maigre de l'atlantique, bouillon de dashi, émulsionné à la chlorophylle d'épinard et yuzu, tempura de céleri
Lean fish, dashi broth, emulsified with spinach chlorophyll yuzu and celery in tempura
Magerer Fisch, Dashi-Bouillon, emulgiert mit Chlorophyll Spinat, yuzu und Sellerie in Tempura

Ou - Or – Oder

Quasi de veau sauce teriyaki, mousseline de panais et crispy d'oignon
Almost veal with teriyaki sauce, panais mousseline and onion crispy
Fast Kalbfleisch mit Teriyaki-Sauce, panais-Mousseline und Zwiebel knusprig

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€

87€ avec 4 verres de vins "Sélection" - with 4 glasses of wine "Selection" - mit 4 Gläsern Weinauswah

95€ avec 4 verres de vins "Prestige" - with 4 "Prestige" wine glasses- mit 4 Prestige Weingläsern

Shawanmushi" royal d'œuf, édamamés, homard, crevette et shitaké

*Chawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake
Chawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng

*Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar*

Quasi de veau sauce teriyaki, mousseline de panais aux truffes et crispy d'oignon

*Almost veal with teriyaki sauce, panais mousseline and onion crispy
Fast Kalbfleisch mit Teriyaki-Sauce, panais-Mousseline und Zwiebel knusprig*

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*

Kobé

110€

137€ avec 5 verres de vins "Sélection" - with 5 glasses of wine "Selection" - mit 5 Gläsern Weinauswah

147€ avec 5 verres de vins "Prestige" - with 5 "Prestige" wine glasses- mit 5 Prestige Weingläsern

Shawanmushi" royal d'œuf, édamamés, homard, crevette et shitaké

*Chawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake
Chawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng

*Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar*

Maigre de l'atlantique, bouillon de dashi, émulsionné à la chlorophylle d'épinard et yuzu, tempura de céleri

*Lean fish, dashi broth, emulsified with spinach chlorophyll yuzu and celery in tempura
Magerer Fisch, Dashi-Bouillon, emulgiert mit Chlorophyll Spinat, yuzu und Sellerie in Tempura*

***En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" 100gr
Sauce ponzu et gingembre, mousseline de pommes de terre aux truffes***

*From Japan, the beef "Wagyu" 100gr
Ponzu and ginger sauce, mashed potatoes with truffles*

*Aus Japan ist das Rindfleisch "Wagyu" 100gr
Ponzu-Ingwer-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffeln*

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*

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

28,50€

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite

Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei

31,50€

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

26€

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

25,50€

Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng

Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar

25,50€

Les Poissons et Viandes

*Maigre de l'atlantique, bouillon de dashi, émulsionné à la chlorophylle d'épinard et yuzu,
tempura de céleri*

*Lean fish, dashi broth, emulsified with spinach chlorophyll yuzu and celery in tempura
Magerer Fisch, Dashi-Bouillon, emulgiert mit Chlorophyll Spinat, yuzu und Sellerie in
Tempura*

36,50€

Quenelle de homard, émulsion de homard, mangue, coconut

*Lobster quenelle, lobster emulsion, mango, coconut
Hummerquenelle, Hummeremulsion, Mango, Kokosnuss*

38,50€

Teriyaki de volaille, risotto aux shiitaké et cebette

*Poultry teriyaki, shiitake risotto and cebette
Geflügel Teriyaki, Shiitake-Risotto und Cebette*

32,50€

Quasi de veau sauce teriyaki, mousseline de panais aux truffes et crispy d'oignon

*Almost veal with teriyaki sauce, panais mousseline and onion crispy
Fast Kalbfleisch mit Teriyaki-Sauce, panais-Mousseline und Zwiebel knusprig*

38,50€

*En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" 180gr
Sauce ponzu et gingembre, mousseline de pommes de terre aux truffes*

*From Japan, the beef "Wagyu" 180gr
Ponzu and ginger sauce, mashed potatoes with truffles*

*Aus Japan ist das Rindfleisch "Wagyu" 180gr
Ponzu-Ingwer-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffeln*

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

*Gâteau au Chocolat / poire au vin d'épices, glace sésame
Chocolate cake / pear with spice wine, sesame ice cream
Schokoladenkuchen / Birne mit Gewürzwein, Sesameis*

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€

*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€