



Slow Food - Alsace

Schnaeckele.com

**Dîner - Dégustation / Öl-Degustation
Oleofactum - Walter Bitzer**

Vendredi 25 janvier - Fribourg

« Une cuisine de qualité se reconnaît
à la qualité de son huile alimentaire »

Les vins :

*Domaine Sylvie SPIELMANN - Vins d'Alsace :
Vignoble en agriculture biologique certifiée
Méthode biodynamique*

MUSCAT Réserve Bergheim 2005

RIESLING Grand Cru Kanzlerberg 2002

PINOT GRIS Blosenberg 2003

GEWURZTRAMINER Blosenberg Bergheim 2004

Les producteurs :

Le saumon fumé est de Thomas Ernst à Sarre-Union.

La volaille du marché d'Offenbourg.

Les légumes de la ferme Truttenhausen à Heiligenstein.

*Le Pain de la boulangerie « Au pain de mon grand-père »
à la Krutenau.*


Slow Food®

Venez défendre le droit au plaisir gustatif !


Slow Food®

Venez défendre le droit au plaisir gustatif !

Menu de dégustation

« Cette carte stimule les accords et les combinaisons d'huile »

I. Entrée : Variété d'huile et crudités de pommes – carottes

Huile d'amande
Huile de noisette
Huile De noix

II. Soupe : Velouté et bouillon de légumes, variation d'huile.

Huile de chanvre et bouillon de poule
Huile de tournesol et bouillon de légumes
Huile de potiron et velouté de potiron

III. Légumes : Quartet de légumes vapeurs simplement mis en valeur par l'huile.

Huile de noisette sur brocoli
Huile de sésame sur petites carottes
Huile de tournesol sur chou-rave
Huile d'amande amère

IV. Intermède de pestos, toasts, dips.

Crème de potiron, ail, oignon et gingembre
Crème de tournesol, ail et fines herbes
Aïoli à la mayonnaise d'huile de moutarde

V. Classique : Variation de pommes de terre et volaille.

Robe des champs, fromage blanc huile de lin .
Salade de pommes de terre, huile de graine de moutarde et saumon fumé.
Purée, huile de pavot et volaille.
Pomme de terre sautée à huile de coco.

VI. Dessert : Assortiment

Fromage blanc à la crème d'abricots sauvages.
Far à la farine de graine d'abricot.
Tarte aux pommes, glaces et huile de noisette.
Yaourt à la vanille et huile de potiron.

Öl-Degustation



I. Vorspeise: verschiedene Öle an Apfel-Möhrenrohkost

Mandelöl
Haselnussöl
Walnussöl

II. Suppe: gebundene Suppen oder Bouillon, Variationen mit Öl

Hanföl an kostbarer Hühnersuppe
Sonnenblumenöl an Gemüsebouillon
Kürbiskernöl an Kürbiscremsüppchen

III. Gemüseplatte: dampfgegartes Gemüse-Quartett einfach mit Öl veredelt

Haselnussöl auf Brokkoli
Sesamöl mit kleinen Möhrchen
Sonnenblumenöl zu Kohlrabi
Bittermandelöl

IV. Zwischen-durch mit Pestos, Brotaufstrichen, Dips

Kürbiscreme unter Knoblauch & Zwiebeln bzw. zu Ingwer
deftige Sonnenblumencreme durch Knoblauch und Basilikum
Aioli mit Senfölmajonaise

V. Der Klassiker: Kartoffelvariationen

Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl
Kartoffelsalat mit Senföl, dazu kalt geräucherten Lachs
Kartoffelbrei mit Mohnöl und Hähnchen in Zitronensoße
Bratkartoffeln mit Kokosöl

VI. Nachspeise: Dessertvariationen

Quarkspeise mit Bittermandelcreme, Kakao- und Schokoladenpulver
Apfelfringe gebacken mit Vanille-Eis und Haselnussöl
Vanille-Joghurt mit Kürbiskernöl