



Auberge Ramstein

Nicolas, Ursula et Lucas Ramstein
1, rue du Riesling 67750 SCHERWILLER Tél 03.88.82.17.00
www.hotelramstein.fr e-mail: info@hotelramstein.fr

Nos Produits à emporter de fabrication maison

TARIFS 2021

Les commandes doivent être passées impérativement

avant le samedi 18 décembre ;

les préparations sont **à récupérer**

au plus tard le jeudi 23 décembre 2021.

Le Foie Gras

· TERRINE de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest «sous vide» mi-cuit – conservation à +4°	250g 500g	31,- 52,-
· Bocal de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest mi-cuit	180g	28,-
· Bocal de FOIE GRAS D'OIE	180g	37,-

Le Saumon d'Écosse Label Rouge fumé Maison au bois de Hêtre

· PRÉTRANCHÉ « sous-vide » conservation à +4°	350g 500g	25,- 32,-
· FILET ENTIER DE SAUMON D'ÉCOSSE Label Rouge ou îles Feroé selon la météo fumé au bois de Hêtre avec peau Filet d'environ 900g à 1,2kg	52€ / kg	de 48,- à 62,- suivant le poids

Nos autres produits

· MAGRET de Canard du Sud-Ouest fumé	l'unité	12,-
· TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace	180g 380g	8,50 16,-
· CAVIAR d'Aquitaine de la Maison Sturia Sélection Auberge Ramstein servi avec 4 Blinis Maison	15g	25,50
· RILLETTES de LÉGUMES Confits – en bocal	185g	8,-
· PAIN de NOËL moelleux	300g	10,-
· Bouquet Provençal séché de notre jardin Marjolaine, Fleur de Thym, Fleur de Romarin et Fleur de Sauge	5g ou 67ml	5,-

Nos Confitures

*Cerises Noires d'Alsace	Le pot de 300g	7,50
*Orange		
*Griottes du Rittersberg		
*Gelée de Groseilles		
*Pêche de Vigne et Cassis		

Nos Vins

· CREMANT RAMSTEIN brut millésimé élevé par G. Ruhlmann, Scherwiller	la bouteille 0,75 l le magnum 1,5 l	12,80 29,-
· LERCHENBUEHL 2017 vin blanc sec Vignes de l'Auberge Ramstein – Vin de complantation de 10 cépages de 60ans Terroir de Graves, élevé par J.P. Schmitt, Scherwiller Agriculture Biologique – Demeter	la bouteille 0,75 l	15,-

Auberge Ramstein **BON DE COMMANDE**
 Email : info@hotelramstein.fr ~ tél. : 03.88.82.17.00

Nom, Prénom :
Adresse :
Adresse mail :
Téléphone :

Commande à passer impérativement avant le Samedi 18 Décembre
Et a récupérer au plus tard le Jeudi 23 Décembre 2021

Le Foie Gras

TERRINE de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest	250g à 31,-	x	=
	500g à 52,-	x	=
«sous vide» mi-cuit – conservation à +4°			
Bocal de FOIE GRAS de Canard du Sud-Ouest	180g à 28,-	x	=
mi-cuit			
Bocal de FOIE GRAS D'OIE	180g à 37,-	x	=

Le Saumon d'Écosse Label Rouge fumé Maison au bois de Hêtre

PRÉTRANCHÉ « sous-vide »	350g à 25,-	x	=
conservation à +4°	500g à 32,-	x	=

FILET ENTIER DE SAUMON D'ÉCOSSE Label Rouge			
ou îles Feroé selon la météo fumé au bois de Hêtre			
avec peau	Filet d'environ 900g à 1,2kg	52€ / kg	x =

de 46,- à 62,- suivant le poids

Nos autres produits

MAGRET de Canard du Sud-Ouest fumé	12,- l'unité	x	=
TERRINE de CHEVREUIL d'Alsace	180g à 8,50	x	=
	380g à 16,-	x	=
CAVIAR d'Aquitaine de la Maison Sturia			
Sélection Auberge Ramstein			
servi avec 4 Blinis Maison	15g à 25,50	x	=
RILLETTES de LÉGUMES Confits – en bocal	185g à 8,-	x	=
PAIN de NOËL moelleux	300g à 10,-	x	=
Bouquet Provençal séché de notre jardin	5g à 5,-	x	=
Marjolaine, Fleur de Thym, Fleur de Romarin et Fleur de Sauge			

Nos Confitures

Le pot de 300g à 7,50

*Cerises Noires d'Alsace	x	=
*Orange	x	=
*Griottes du Rittersberg	x	=
*Gelée de Groseilles	x	=
*Pêche de Vigne et Cassis	x	=

Nos Vins

CREMANT RAMSTEIN brut millésimé	la bouteille 0,75 l à 12,80	x
élevé par G. Ruhlmann Scherwiller	le magnum 1,5 l à 29,-	x =
LERCHENBUEHL 2017 vin blanc sec	la bouteille 0,75 l à 15,-	x =
Vignes de l'Auberge Ramstein – Vin de complantation de 10 cépages de 60ans		
Terroir de Graves, élevé par J.P. Schmitt, Scherwiller		
Agriculture Biologique – Demeter		