



## Auberge Ramstein

Hôtel\*\*\* -Restaurant  
Lucas et Nathalie, Nicolas et Ursula Ramstein  
1, rue du Riesling – 67750 SCHERWILLER

Tél : 03.88.82.17.00

[www.hotelramstein.fr](http://www.hotelramstein.fr)

[info@hotelramstein.fr](mailto:info@hotelramstein.fr)

# Menu Saint – Valentin

Du Samedi 11 Février au Dimanche 19 Février 2023

Tous les soirs du 11 au 18 février (sauf dimanche et lundi)

Et au déjeuner les dimanches 12 et 19 février 2023

*Amuse Bouche*

*Crémant Auberge Ramstein brut 2016  
élevé par G. Ruhlmann, Scherwiller  
en Magnum*

*Foie Gras de Canard façon Opéra  
au Sureau, Brioche tiède*

*Gewurztraminer lieu dit Fronholz 2018  
Domaine Blumstein, Scherwiller*

*Noix de Saint-Jacques rôtie  
au beurre moussoux,  
Butternut confit et Gomasio de Graines  
Beurre blanc aux échalotes confites*

*Lerchenbuehl 2018  
Vin de Complantation de 10 cépages de vieilles vignes,  
terroir de Graves élevé par Jean-Paul Schmitt Scherwiller*

*Filet de Bœuf Origine France, Mille feuille  
de pomme de terre,  
Jus Truffé*

*Côte du Rhône Seriziers 2020  
en Magnum  
A. Mathieu, Châteauneuf-du-Pape*

*Finger tout chocolat, Sorbet passion*

*Menu avec apéritif au prix de 66,-*

*Menu avec apéritif et 3 vins au verre au prix de 85,50*

Avec ce menu en chambre double nous vous offrons une **réduction de 20,-**

Pour une suite supplémentaire nous vous offrons également **une réduction de 10,-**

*(non cumulable avec un chèque cadeau ou autre offre)*

**Tous nos produits sont faits maison, sauf les Glaces et les Sorbets.**

*Merci de nous informer de vos restrictions alimentaires intolérances ou allergies.  
Cela nous aidera à vous accueillir dans les meilleures conditions possibles.*

**MICHELIN**  
2022

TABLE  
DISTINGUÉE

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

**Gault & Millau**  
l'expert gourmand