



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 info@hotelramstein.fr

Menu Gastronomique

Samedi 4 février 2023 au soir

Amuse-Bouche

Tartare de Gambas, parfumé aux Agrumes

Champagne La monastique

100% Meunier

Cuchet-Cez, Montvoisin

*Notre Terrine de Foie Gras au Naturel
Déclinaison de Quetsche, Brioche Tiède*

Sauternes, Villefranche 1989

Bordeaux

*½ Queue de Homard rôtie au beurre
Ecrasé de Pomme de Terre aux herbes*

Lerchenbuehl 2018

vignes de l'Auberge Ramstein

Vin de Complantation

élevé par J.-P. Schmitt, Scherwiller

*Poitrine de Pigeon farcie aux abatis
Cuisse Confite, céleri braisé au beurre
Jus Truffé*

Clos de l'Oratoire des Papes 2016

Châteauneuf-du-Pape

La Vanille de Madagascar

Menu avec apéritif au prix de 74,-

Menu avec l'apéritif et 3 vins au verre au prix de 96,-

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

Pour la nuit de vendredi nous vous offrons également **une réduction de 10,-**

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
LE MEILLEUR DES CHEFS

Gault & Millau
L'expert gourmand

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


Gault & Millau