



# Auberge Ramstein

Hôtel\*\*\* - Restaurant

Lucas et Nathalie, Ursula et Nicolas 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 Asperges, Morilles et Parmesan

Samedi 20 avril 2024 Soir et Dimanche 21 avril 2024 Midi

### Le Printemps

*Amuse Bouche*

*Cassolette de Champignons*

*et Parmesan*

Crémant d'Alsace Auberge Ramstein

Extra Brut millésimé 2019

élevé par G. Ruhlmann, Scherwiller

*Salade d'Asperges Blanches et Vertes*

*Oeuf confit*

*et Sabayon Parmesan 30 mois*

Pinot Gris Épopée 1902

Grand Cru Rangen 2019 **Magnum**

Wolfberger

*Feuilleté pur beurre aux Asperges et*

*Saumon d'Écosse « Label Rouge »*

*fumé maison, Beurre Blanc*

Lerchenbuehl 2020

vignes de l'Auberge Ramstein

Vin de Complantation

élevé par J.-P. Schmitt, Scherwiller

*Mignon de Veau*

*aux Morilles, Asperges grillées,*

*jus de Veau corsé*

Baux de Provence

Réserve du Mas Rouge 2018

**Magnum**

Domaine du Mas de la Dame

*Financier aux Amandes*

*Rhubarbe et Fraises d'Alsace*

*Crème Vanille*

*Menu avec l'apéritif au prix de 68,-*

*Menu avec l'apéritif et 3 vins au verre*

*au prix de 89,-*

Avec ce menu en chambre double pour samedi nous vous offrons une **réduction de 25,-**

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

**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**  
2023

*Table*  
DISTINGUÉE



**JRE**  
HOTEL RESTAURANT