



# 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

Samedi 16 Novembre au soir et Dimanche 17 Novembre 2024 au Déjeuner

### *Amuse Bouche*

Crémant d'Alsace Auberge Ramstein

Extra Brut millésimé 2019

élevé par G. Ruhlmann – Scherwiller

*Poireau cuit sous la Braise, garniture Mimosa, Vinaigrette à la Truffe d'été*

Lerchenbuehl 2022

Vin blanc sec de complantation

Vignes de l'Auberge Ramstein, vinifié par G. Ruhlmann - Scherwiller

*Ombre Chevalier de la Pisciculture Kircher,*

*Nage de légumes, Coco de Paimpol, Emulsion d'Ail confit*

Riesling Grand Cru Moenchberg 2022, Domaine Gilg - Mittelbergheim

*Pigeon des Vosges, Poitrine farcie des Abatis, Suisse Confite,*

*Cannelloni de Céleri*

Baux de Provence Rouge, Réserve du Mas de la Dame 2020 Magnum

*Mirabelles du Jardin misent en bocaux par nos soins,*

*Espuma Fromage Blanc parfumé au Citron, Glace Vanille Maison*

*Menu avec crémant en Apéritif au prix de 76,-*

*Menu avec apéritif et 3 verres de vins au prix de 97,-*

*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*  
D I S T I N G U E E

**Gault & Millau** |

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS