



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

info@hotelramstein.fr

Samedi 22 Novembre 2025 au soir

Dîner d'exception au Caviar de la Maison Kaviari Paris Représenté par Arthur

Chaque plat est accompagné de 5 grammes de Caviar

Amuse Bouche

Blinis, crème épaisse, Caviar Baeri

Œuf brouillé au Caviar Baeri

Champagne Brut Réserve en Magnum, Maison Cuchet-Cez

Carpaccio de Daurade, vinaigrette au Caviar Ocsiètre Prestige

Chablis « les Petits Vignerons » 1/3 élevage en fût de chêne 2022 Magnum, Domaine Dauvissat

Saint Jacques juste rôties, chou-fleur et Beurre blanc au Caviar Dauricus

Lerchenbuel 2023 vin de complantation de l'Auberge Ramstein

élevé par le Domaine G. Ruhlmann & Fils de Scherwiller

Jeune Biche d'Alsace, Topinambour, Jus au Naturel, Caviar Baeri Royal

Givry 2015 Magnum, Domaine Chofflet Valdenaire

Tarte au Citron meringue légère et sablé fin, glace Yaourt

Café & Mignardises

Menu avec Apéritif au prix de 132,50

Menu avec Apéritif et 3 verres de vins au prix de 155,-

*Avec ce menu en chambre double pour samedi nous vous offrons une **réduction de 25,-**
Pour la nuit de vendredi nous vous offrons également **une réduction de 15,-***

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
2025

Table
DISTINGUÉE

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Gault & Millau |