

Menus à partir de 43€/personne • Vins compris, proposés par nos vignerons

AU TILLEUL

55 rue principale
67310 DAHLENHEIM
Tél. 03 88 50 66 23
autilleul.monsite-orange.fr

43€/pers.

Velouté de pois cassés - saucisse fumée et croûtons au beurre

Carpaccio de noix de St Jacques
Saumon fumé

Petite salade aux brisures de noix et vinaigre balsamique

Dos de cabillaud rôti sur lit de choucroute au créman et lardons fumés - Pommes de terre ratte

Millefeuilles de filet de bœuf, légumes glacés et son jus corsé

Assiette Délice d'Automne

uniquement les dimanches midi

HOTELLERIE BELLE-VUE

16 route de Dabo OBERSTEIGEN
67710 WANGENBOURG-ENGENTHAL
Tél. 03 88 87 32 39
www.hostellerie-belle-vue.com

49€/pers.



Forfait hébergement : 190€

Champignon de foie gras

Cassolette de sous-bois
Croustillant à l'ail des Ours

Ballotine de Pintade farcie à l'ancienne
Fond brun corsé

Cheesecake orange et cannelle
Glace chocolat Valrhona

sauf les vendredis

RESTAURANT DES VOSGES

2 route de Windsbourg
67710 WANGENBOURG-ENGENTHAL
Tél. 03 88 87 30 35

45€/pers.



Velouté de potiron, butternut et curcuma

Petite escalope de foie gras de canard poêlée, figue et pomme

Médallions de biche et ses cépes crévés, Spaetzle

Soupe de Quetches, glace cannelle

uniquement les dimanches

HOTELLERIE REEB

2 rue du Dr Schweitzer
67520 MARLENHEIM
Tél. 03 88 87 52 70
www.hostellerie-reeb.fr

46€/pers.

Les Farandoles de Bacchus

La Salade de Saint Jacques aux agrumes

Le filet mignon de veau aux giroles et sa bouquetière de légumes d'automne

Le moelleux au chocolat et sa glace à la vanille

Forfait hébergement : 165€

AUBERGE DE TRAENHEIM

Zum Loejlgücker
17 rue principale
67310 TRAENHEIM
Tél. 03 88 50 38 19
www.aubergedetraenheim.com

43€/pers.



Soupe de moules de Bouchot au safran de Loess

Cuit-cru de thon au wasabi
Pavé de sandre grillé, choucroute nouvelle et beurre blanc au Muscat

Gigot de cerf farci aux champignons forestiers cuit en basse température, compotée de coing à la vanille,

Bavette de veau et escalope de foie gras cuits à la plancha, sauce au balsamique

Panna Cotta de quesiches au vin rouge, sorbet fromage blanc

Sablé au caramel beurre salé et coco

HOTELLERIE DE L'ETOILE

1 place du Général Leclerc
67310 WASELONNE
Tél. 03 88 87 03 02
www.hostellerie-etoile.com

43€/pers.



Forfait hébergement : 157€

Petite mise en bouche

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et sa verrine à la myrtille, Oschterbrot maison

Ballotine de filet de sandre à la Choucroute et moularde à l'ancienne, émulsion au Riesling

Râble de lapin farci aux pignons de pin et ses légumes du jardinier, réduction au Pinot-noir

Charlotte à l'ananas et ses fruits frais, sorbet exotique

HOTELLERIE SAINT FLORENT

28 rue du Nideck
67280 OBERHASLACH
Tél. 03 88 50 94 10
www.hostellerie-saint-florent.com

45€/pers.

Crème Dubarry en 3 couleurs
Émulsion à l'huile de truffe blanche

Galette de maïs, julienne de saumon fumé
Velouté crémeux au raifort

Intermède glacé

Pavé de magret de canard rôti
Jus corsé aux myrtilles, riz des 2 Mondes
Flan de légumes panais et butternut

Brochette d'ananas, poêlée de mangues caramélisées

Sorbet à l'orange

Forfait hébergement : 150€

HOTEL ** RESTAURANT FREUDENECK

3 route de Wangenbourg
67710 WANGENBOURG-ENGENTHAL
Tél. 03 88 87 32 91

44€/pers.



Raviole de Bergkäse d'Alsace,
Velouté de potimarron aux éclats de marrons

Truite de rivière, crème de chou,
parmentier de pommes de terre Petits
Suisse et pommes Granny

Dos de cerf, Kneiftles au lard d'antan,
champignons des bois, confiture d'airelles

Tartelette aux poires Williams,
Glace pain d'épices et poire pochée

WINSTUB SILVERGLOECKEL

23 rue Birris
67310 WESTHOFFEN
Tél. 03 88 50 54 52
www.silvergloeckel.com

44€/pers.



La tranche de foie gras poêlée sur salade de choucroute à la vinaigrette d'échalotes confites au Sylvaner, jus au Gewurztraminer

Le Saumon soufflé au coulis de Homard et écrevisse

Martin's Ganz : magret d'Oie, choux rouge et purée de marrons, jus corsé

Soupe de fruits rouges au Pinot Noir,
Griesknäpfle poêlés au beurre et glace au yaourt