

27. OKTOBER 2021

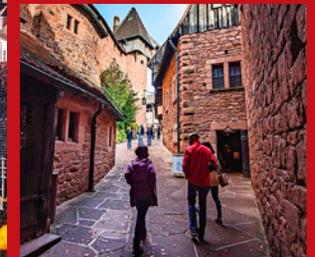
BIENVENUE

BZ • medien

BESUCH BEI UNSEREN NACHBARN



Schätze aus den
Winzerkellern



Ausflüge zu
attraktiven Zielen



Verwöhnadressen in der
Gastronomie

ANZEIGEN-EXTRA IHRER ZEITUNG

Badische  Zeitung

Sundgaukart, Steinsoultz

Spaß am Kartsport

Wer einmal wie ein Formel-Eins-Fahrer Gas geben will, der ist in Steinsoultz im südlichen Elsass bestens aufgehoben. Die 1400 Meter lange Rennstrecke wurde eigens für das Kart- und Supermoto-Fahren konzipiert. Lange, schnelle Geraden, Hochgeschwindigkeitskurven, Haarnadeln und flüssige Passagen wechseln sich ab und sorgen für Spannung.

Die geeigneten Fahrzeuge der Marke Sodikart stehen dazu bereit: Anfängern in diesem Sport oder Interessierten, die einfach einmal mit Freunden zum Spaß fahren wollen, empfiehlt Sundgaukart den Sodi RT8 für viel Spaß auf der Rennstrecke. Für den Profi, der ein Maximum an Performance anstrebt, empfiehlt sich der Sodi RX250. Und mit dem Sodi 2Drive steht ein Zweisitzer (mit zwei Lenkrädern) bereit, um das Fahren zu erlernen oder um Kindern und Personen mit eingeschränkter Mobilität am Erlebnis des Kartsports teilhaben zu



FOTO: SUNDGAUKART

Auch Fahrunterricht ist möglich: Marcelo Frias von Sundgaukart

lassen. An die Nachwuchsfahrer richtet sich der LR5 – an Kinder, die sich an den Kartsport herantasten wollen.

Außerdem steht die Anlage auch denen zur Verfügung, die mit eigenen Rennkarts und Supermos auf die Piste wollen. Und wer seine Leidenschaft mit Freunden oder der Familie teilen will, der kann auf dem Gelände auch feiern, Bewirtung inklusive.

WEITERE INFORMATIONEN
sundgaukart.com

Feste Kaiser Wilhelm II., Mutzig

Groß und stark

Die Entscheidung, eine Feste in Mutzig zu erbauen, wurde im Januar 1893 von Kaiser Wilhelm II. getroffen, also zu einer Zeit, in der das Elsass Teil des deutschen Reichslands Elsass-Lothringen war. Gemeinsam mit dem Festungsgürtel rund um Straßburg sollte die Feste Kaiser Wilhelm II. die Rheinebene gegen französische Offensiven abriegeln.

Das Fort de Mutzig ist ein eindrucksvolles Beispiel des Festungsbaus unter den Bedingungen moderner Artillerie mit entsprechender Zerstörungskraft. In 22-jähriger Bautätigkeit wurde die Feste zur größten und stärksten Festungsanlage zu Beginn des ersten Weltkrieges ausgebaut. Sie erreichte um 1914 eine Gesamtfläche von 254 Hektar und besteht aus mehr als 50 verschiedenen Werken.

Zahlreiche Restaurierungen und Erneuerungen durch die Mitglieder des Vereins Fort de Mutzig sorgten für ein neues Modell der Festung sowie



FOTO: FORT DE MUTZIG

Namenstein mit Reichsadler beim Fort de Mutzig

einen neuen Ausstellungsraum für die Artillerie-Beobachtung. Auch die Maschinengewehr-Grabenwehr wurde originalgetreu restauriert.

Das Fort von Mutzig kann ohne Führung besichtigt werden oder mit einer Buchung für eine Führung für Gruppen ab 10/15 Personen. Ein zwölfseitiger Papierführer wird für die nicht geführte Besichtigung ausgehändigt.

WEITERE INFORMATIONEN
fort-mutzig.eu

SUNDGAU KART MOTORSPORT

Spaß für die ganze Familie

20
GEBURTSTAG

SUNDGAU KART
1^{voie romaine} - F 68640 Steinsoultz

TEL +33 3 89 07 77 88

WWW.SUNDGAUKART.COM

Scan to discover!

Feste Kaiser Wilhelm II.
Geschichte hautnah erleben

In Mutzig bei Straßburg

Besichtigung mit Papierführer

Vom 19. Mai bis 30. Juni: Mo. bis Fr. 13:00 bis 15:00 – Sa. u. So. 10:00 bis 16:00
Vom 1. Juli bis 31. August: täglich: 10:00 bis 16:00
Vom 1. September bis 1. November: Mo. bis Fr. 13:00 bis 15:00 – Sa. u. So. 10:00 bis 16:00
Vom 2. November bis 31. Dezember: täglich: 13:00 bis 15:00

GPS:
48° 33' 31.00" N
7° 27' 24.00" O

www.fort-mutzig.eu
Tel. +33 (0)608 841 742

Forest Village „L'Alsace“ von Nutchel, Plaine

Auszeit vom Alltag

Mit seiner Eröffnung in diesem Oktober bietet das Forest Village L'Alsace, gelegen im Bruche-Tal bei der Ortschaft Plaine im Herzen des Elsass, einen idealen Ort, um dem Alltag zu entfliehen, die Natur zu genießen und Zeit mit Freunden oder der Familie abseits der Alltagsroutine zu verbringen. Eine Gelegenheit für ein Mikroabenteuer, auf jeden Fall ein Camping-Erlebnis der besonderen Art.

37 Cosy Cabins bieten ein ultimatives Back-to-Basics-Erlebnis: eins sein mit der Natur und dabei die essentiellen Dinge im Leben schätzen. Alle Cabins integrieren sich durch ihr minimalistisches Design perfekt in die umliegende Natur und lassen einen den Alltagsstress schnell vergessen.

In den Tiny Houses, bei denen es vor allem auf Gemütlichkeit ankommt, fehlt es an Komfort jedenfalls nicht. Das Badezimmer in der Cosy Cabin hat



FOTO: NUTCHEL

Wohlbehagen in schönster elsässischer Natur: Mit dem Konzept der Cosy Cabins sind beste Voraussetzungen für Entspannung in gemüthlicher Atmosphäre gegeben.

eine heiße Dusche und eine Toilette mit Spülung, es gibt bequeme Betten, und auf der Küchenzeile, die ebenfalls mit allen nötigen Utensilien ausgerüstet ist, steht ein Camping-Gasherd.

Ob Familienausflug, romantisches Wochenende oder ein Trip mit Freunden – ein Kurzurlaub bei Nutchel sorgt für die nötige Entspannung. Je nach Kategorie können die Tiny Houses

zwei bis sechs Gäste beherbergen. Öllampen und Kerzen sorgen für eine gemütliche Atmosphäre.

Ausgangspunkt für Touren zu Fuß oder per Rad

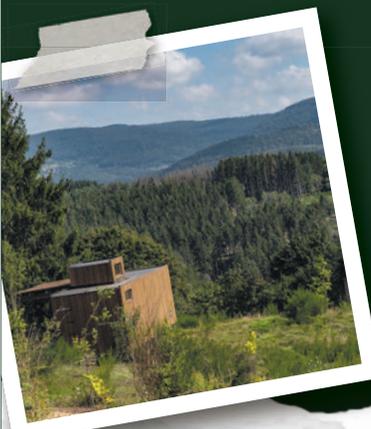
Das Forest Village im Elsass ist umgeben von unberührter Natur. Eine Vielzahl von Wander- und Fahrradrouten, die direkt vom Village aus starten, sorgen für die gewünschte Abwechslung am Tag. Einige Cabins haben sogar ein heißes Nordisches Bad, in dem man nach einem langen Spaziergang oder einer Radtour perfekt relaxen kann. So nah und doch so fern: Wer nun Lust hat auf eine kleine Auszeit im Grünen, weitab von seiner Alltagsroutine, kann sich online die Cosy Cabins ansehen und seinen Kurzurlaub direkt buchen.

WEITERE INFORMATIONEN
nutchel.de



Es gibt im Wald kein Wlan...

aber wir versprechen, du wirst bei uns eine bessere Verbindung finden!





Erlebe ein einzigartiges Mikroabenteuer in unseren Cosy Cabins





Disconnect



Reconnect



Back to basics



Pet friendly



info@nutchel.de | nutchel.de

Musée Lalique, Wingen-sur-Moder

Vielfalt aus Glas

Das Musée Lalique in Wingen-sur-Moder präsentiert über 650 außergewöhnliche Kunstobjekte, die die Karriere von René Lalique und seinen Nachfolgern nachzeichnen. In den Sammlungen bietet es ein weites Panorama an Kreationen von Art-nouveau-Schmuckstücken über Art-déco-Glas bis zum heutigen Kristallglas.

Als sich Lalique dem Glas zuwandte, zeichnete er nüchterne Linien, wobei die geometrisch angelegte Verzierung neue Takte, synkopierte Rhythmen annahm, welche mit den wilden Jahren des beginnenden 20. Jahrhunderts und ihrem Geschwindigkeitsrausch in Verbindung stehen. Er verstand es aber auch, sie mit Skulpturen äußerst naturalistisch gehaltener Pflanzen, Tiere oder Frauen abzumildern.

Jeweils zur Weihnachtszeit stellt das Lalique-Museum in Zusammenarbeit mit dem Haus Lalique eine neue Themen-Edition von Happy Cristal vor – dieses Jahr „Der Reigen der Jahres-



PHOTO: LALIQUE SA

Die Schönheit der Bacchantinnen in Kristallglas

zeiten“. Es bietet Gelegenheit, zusätzlich zur ständigen Ausstellung die Vielfalt der aktuellen Kristallkreationen kennenzulernen. Der Eintritt zu Happy Cristal im Dezember ist frei. Im Dezember ist das Museum täglich geöffnet von 10 bis 18 Uhr, am 24. und 31. Dezember von 10 bis 16 Uhr, geschlossen am 25. Dezember und 1. Januar.

WEITERE INFORMATIONEN
musee-lalique.com

23. Deutsch-Französisches Forum, Straßburg

Internationales Profil

Das Deutsch-Französische Forum wird in diesem Jahr am 12. und 13. November in Straßburg stattfinden. Ziel der jährlich im Herbst veranstalteten Hochschul-Studienmesse ist es, Schüler und Studierende, die an einem Studium und einer Karriere im Partnerland interessiert sind, mit Hochschulen und Unternehmen zusammenzubringen. Die Veranstaltung soll helfen, einen passenden deutsch-französischen Studiengang zu finden und ein internationales Profil aufzubauen.

Das unter Federführung der Deutsch-Französischen Hochschule (DFH) organisierte Forum steht ganz im Zeichen deutsch-französischer Hochschulausbildung. Mehr als 6000 Besucher (Schüler, Studierende, Absolventen) sowie zirka 150 Aussteller werden beim diesjährigen Forum erwartet, auf dem damit mehr als 100 Hochschuleinrichtungen und 13 Institutionen ihre Initiativen zur Förderung der internationalen Mobilität von



PHOTO: FORUM FRANCO-ALLEMAND

Im Zentrum: die deutsch-französische Hochschulausbildung

Studierenden präsentieren. Das 23. Deutsch-Französische Forum, die Deutsch-Französische Hochschul-Studienmesse, findet am 12. und 13. November im Palais des Congrès – Eingang „Schweitzer“, Place de Bordeaux in Straßburg statt. Der Eintritt zur Messe ist frei, ohne Voranmeldung, aber Maske und CovPass sind erforderlich.

WEITERE INFORMATIONEN
dff-ffa.org/de

MUSÉE LALIQUE

DAS GLASKUNSTGENIE,
DER ZAUBER DES KRISTALLGLASES
IN ELSS

WWW.MUSEE-LALIQUE.COM

23. DEUTSCH -
FRANZÖSISCHES FORUM

DIE DEUTSCH-FRANZÖSISCHE
HOCHSCHULSTUDIENMESSE

STRASBOURG
PALAIS DES CONGRÈS

12.11.2021: 10 - 18 H
13.11.2021: 9 - 16 H

Une manifestation de
Eine Veranstaltung der

Universität
franco-allemande
Deutsch-Französische
Hochschule

www.dff-ufa.org

www.DFF-FFA.org

23. DEUTSCH-FRANZÖSISCHES
FORUM
23ème FRANCO-ALLEMAND

Staub Zwilling (Outlet), Turckheim

Für authentischen Genuss

Geboren im Elsass, in einer Region, die für ihr Handwerk und ihre Küche bekannt ist, verhelfen die gusseisernen Cocottes von Staub zu einem authentischen Genuss eines jeden Gerichts. Der Name ist ein Versprechen, mit dem Besten aus Frankreich zu kochen – wo immer die Küche auch sein mag.

Inspiziert von der berühmten französischen Weinregion Bordeaux hat Staub etwa einen gleichnamigen Farbton für seinen beliebten Bräter, die gusseiserne Cocotte, entwickelt. Eine Farbe so tiefrot, dass man beim Anblick das Aroma der südfranzösischen Weine beinahe schmecken kann.

Die Cocottes von Staub gibt es in großer Vielfalt in verschiedenen Größen, Formen und Farben: In der runden Mini-Cocotte lassen sich etwa feine französische Vorspeisen oder leckere süße Desserts anrichten. Die großen Cocottes von Staub eignen



Cocottes von Staub Zwilling bringen Farbe in die Küche.

sich besonders gut für die Zubereitung von Hauptgerichten. Als Schmortopf, Bratpfanne, Backform oder Kochtopf bieten sie viele Arten und Möglichkeiten, Gerichte zuzubereiten und zu

servieren. Die gusseisernen Cocottes speichern Temperaturen, sodass Speisen auch auf dem Tisch noch lange warm bleiben. Zudem wird Kochgeschirr aus Gusseisen immer besser,

je länger man es verwendet. Die Küchenprodukte von Staub, zu denen neben den gusseisernen Cocottes auch solche aus Keramik gehören, bringen das französische Lebensgefühl auf den Tisch. Dabei kombiniert das Magazin Outlet Staub in Turckheim das Käuferlebnis mit Orten der Erkundung und Entdeckung wie Restaurants, einer Kochschule und einem regionalen Markt.

1974 von Francis Staub gegründet, gehört die Marke Staub seit 2008 zur Zwilling-Gruppe. Zwilling selbst begann mit der Herstellung hochwertiger Messer in Solingen und blickt auf eine 290-jährige Geschichte zurück. Heute vereint die Gruppe renommierte Marken wie Zwilling, Staub, Miyabi, BSF, Ballarini, Fontignac und Demeyere unter ihrem Dach.

WEITERE INFORMATIONEN
zwilling.com/de/staub

Der Cocotte Spezialist an der Elsässer Weinstraße



ZWILLING
290 ANS



MAGASIN OUTLET STAUB
 Rue de l'Huilerie - 68230 Turckheim - France

Retrouvez-nous sur

ZWILLING. Since 1731.

Elsässische Charakterdarsteller

Die Qualitätspolitik der elsässischen Winzer trägt ihre Früchte – auch dank der Pflege typischer Weinsorten

Die geografische Lage an der Schnittstelle sowohl germanischer als auch romanischer Einflüsse erklärt die lange Geschichte der elsässischen Weinkultur. Durch die nachhaltige Qualitätspolitik der elsässischen Winzer ist ihr Wein heute einhellig und weltweit anerkannt.

Elsässische Weine überzeugen durch Qualität und Charakter. In der Regel tragen sie den Namen der Rebsorte, lediglich der Edelzwicker wird aus verschiedenen Weinen als Cuvée verschnitten. Die klassischen Sieben plus der Crémant im Kurzporträt.

GEWÜRZTRAMINER

Der vielleicht berühmteste Elsässer Wein. Dieser kräftige und großzügige Wein entwickelt komplexe Aromen von exotischen Früchten, Blüten oder Gewürzen. Er ist mächtig und üppig und dabei meistens vollmundig. Er ist der ideale Begleiter zu exotischen und allen aromatischen und scharfen Gerichten, zu kräftigem Käse und Nachspeisen.

RIESLING

Der Riesling ist der große Botschafter der Elsässer Weine. Trocken, rassig, zart fruchtig: ein überaus feines, von Zitrusfrüchten, aber auch von blumigen oder mineralischen Noten geprägtes Bouquet. Ein gastronomischer Wein par excel-



Weißweine sind die Domäne der elsässischen Winzer.

lence, ganz unvergleichlich zu Fisch, Schalentieren, hellen Fleischsorten und natürlich zu Sauerkraut.

SYLVANER

Ein angenehmer, süffiger, leichter Wein mit diskret fruchtigen Noten. Im Gaumen frisch und leicht. In der Nase fruchtige oder blumige Noten von Zitrusfrucht, weißen Blüten oder frisch geschnittenem Gras. Der ideale Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch oder Aufschnitt.

MUSCAT

Dieser Wein zeichnet sich durch seine fruchtige Note und seinen zugleich aromatischen Charakter aus. Typisch für ihn sind seine Noten frischer Trauben mit bis-

weilen subtilen Blütenaromen. Anders als südliche Muskatweine ist er trocken. Beim Trinken hat man das angenehme Gefühl, in eine saftige Rebe zu beißen. Er wird besonders gern als Aperitif genossen.

PINOT GRIS

Dieser edle Tropfen ist dank seiner intensiven Struktur oftmals ein vorteilhafter Ersatz für einen Rotwein. Im Gaumen voll und kräftig. Er entwickelt Rauchnoten sowie Aromen von Unterholz, Trockenfrüchten, frischem Brot. Trocken passt er bestens zu hellem Fleisch und Fleischpasteten, lieblich ausgebaut ist er der perfekte Begleiter zu Gänse- oder Entenleberpastete oder asiatischen Gerichten.

PINOT BLANC

Dieser leichte Wein mit sommerlichen Duftnoten verbindet Raffinesse und Geschmeidigkeit. Im Gaumen trocken, rassig und leicht fruchtig. Sein sehr feines Bouquet bietet Zitrusfrucht nuances, aber auch blumige oder mineralische Noten. Dieser Wein passt gut zu Fisch, Krustentieren, hellem Fleisch, Ziegenkäse und natürlich zu Sauerkraut.

PINOT NOIR

Der Pinot Noir d'Alsace bildet die Ausnahme in der elsässischen Welt der Weißweine. Er zeigt die Aromen roter Früchte wie die der Kirsche, Himbeere, Johannisbeere, aber auch dezent holzige Aromen. Wird er im Barrique-Fass ausgebaut, entwickelt er eine noch wuchtigere Struktur. Er passt zu allen dunklen Fleischsorten, Wild, Wurstwaren sowie zu Ziegenkäse oder Gruyère.

CRÉMANT D'ALSACE

Diese Elsässer Winzersekte, ebenso lebhaft wie feinperlig, werden nach der traditionellen Methode vorwiegend aus Pinot Blanc, aber auch aus Pinot Gris, Riesling, Chardonnay oder Pinot Noir hergestellt. Auf dem französischen Crémant-Markt sind die Elsässer Anbieter heute führend. Ob als Aperitif oder auch kombiniert mit einer Speise: ein Genuss für jede Gelegenheit.

Vom 28. Oktober bis einschl. 1. November 2021
50% Nachlass während 5 Tagen auf alle unten genannten Weinsorten!
 (je nach Verfügbarkeit)

50^{ème} Anniversaire
 www.vins-sperry-kobloth.fr

LEGENDE

-  Eurocard
-  American Express
-  Diners
-  Masters
-  Visa
-  Frühstück/Brunch
-  Kindermenü
-  vegetarisch/Diätkost
-  kleine Portionen
-  laktosefrei
-  Spielplatz
-  Klimaanlage
-  Hunde nicht erwünscht
-  Konferenzräume
-  behindertengerecht
-  Zimmer
-  Raucherbereich
-  Aral Schlemmeratlas
-  Gault Millau
-  Guide Michelin
-  BZ Restauranttest
-  Naturparkwirt
-  WLAN



FOTO: NORBERT HECHT (CONSEIL VINS ALSACE)

Köstlichkeiten der elsässischen Gastronomie – humorvoll auf einem Gasthauschild serviert

IMPRESSUM

BIENVENUE

Ein Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Badischen Zeitung

Redaktion/Layout: BZ-Extra

Titelfotos:

Funny Studio (Stock.Adobe.com)

kl. Bild oben: Chez Elles (Civa)

kl. Bild Mitte: ART GE – P. Defontaine

kl. Bild unten: Chez Elles (Civa)



Verantwortlich für Anzeigen:

Karsten Bader
Badischer Verlag GmbH & Co. KG
Lörracher Straße 3
79115 Freiburg
Telefon 0761/496-0

BOURBACH LE HAUT

Ferme Auberge des Buissonnets

Seit 2013 haben Caroline Welker und Baptiste Jenn nach umfangreichen Arbeiten die Ferme Auberge übernommen und sich seither mit aller Leidenschaft und Hingabe eingebracht. Die Arbeit macht ihnen keine Angst, da sie das



Für Übernachtungen – die Ferme ist Ausgangspunkt für mehrere Wanderwege – stehen sechs Zimmer bereit, eines davon behindertengerecht eingerichtet.

Zufahrt: von Bourbach le Haut kommend zwei Kilometer auf dem Weg zur Ferme Auberge fahren. 80 Meter vor der Ferme befindet sich ein großer Parkplatz.

24, Rue des Buissonnets
68290 Bourbach le Haut
☎ 00333-89388587
ferme-auberge-
buissonnets-jimdo.com
fa.lesbuissonnets@orange.fr



Öffnungszeiten: Feb+März: So Mittag und während der Schulferien geöffnet (nicht Mo+Di); April, Mai, Okt.: mittags geöffnet (nicht Mo+Di); Juni bis Sep: täglich außer Mo+Di; Nov+Dez nur am Wochenende geöffnet; Jan geschlossen



BREITENBACH

Hotel-Restaurant 48° Nord

Zwischen den Vogesen und dem Elsass, auf den Höhen des Villé-Tals gelegen, bietet das Hotel-Restaurant 48° Nord ein einzigartiges Erlebnis. Hier treffen Natur und Design aufeinander und schwingen sich auf in neue



gestalterische und kulinarische Höhen. Entworfen von Emil Leroy Jönsson, dem dänischen Landschaftsarchitekten, ist der skandinavische Geist in den Räumen greifbar, die der norwegische Architekt Reulf Ramstad gestaltet hat. Mit seiner Materialwahl und den reinen architektonischen Linien fügt sich 48° Nord in die Natur ein und setzt ein Zeichen.

Erbaut auf zertifiziertem Bio-Land und zur Freude des Eigentümers schöpft das Haus aus seinem eigenen Gemüsegarten, um Chefkoch Frederic Metzger mit frischen, saisonalen Produkten zu versorgen und ihn für seine Menüs zu inspirieren. Vom Frühstück bis zum Abendessen sind die Produkte 100 Prozent lokal und 100 Prozent biologisch.

Dabei werden die Menüs ab 38 Euro angeboten. Und auch private Veranstaltungen werden im 48° Nord organisiert. Im Landschaftshotel ist die Natur überall präsent. Jeder der Räume, die den traditionellen skandinavischen Bergmythos neu interpretieren, ist in seine eigene grüne Umgebung eingebettet. Auf Stelzen gebaut, verfügen einige über einen eigenen Whirlpool, eine Sauna oder ein nordisches Bad mit Blick auf das Tal. So können Gäste die Landschaft genießen und dabei entspannen. Dafür werden Behandlungen für Körper und Geist, Massagen, Peelings und Gesichtsbearbeitungen angeboten.

1048, Strecke du Mont Sainte-Odile
67220 Breitenbach
☎ 0033/367500005
hotel48nord.com
contact@hotel48nord.com



■ COLMAR

L'Atelier du Peintre

Ein Besuch im „L'Atelier du Peintre“ ist sicherlich eine Angelegenheit für Genießer. Was hier von Karoline und Loïc Lefevre in einem der schönsten Häuser in Colmar auf den Tisch gebracht wird, überzeugt und überrascht auch die verwöhntesten Gaumen. Kein Wunder also, dass die Empfehlungen in Restaurantführern wie dem Guide Michelin (Stern) oder dem Gault Millau nicht mit dem Lob und den Auszeichnungen sparen. Dabei ist es die strenge Auswahl der qualitativ hochwertigen Zutaten, die in den Händen von Chefkoch Loïc Lefevre und seines ambitionierten Teams zu einer modernen und originellen französischen Küche verarbeitet werden. Daher wurde er auch mit der Trophäe für exzellente Techniken Grand Est 2018 und mit drei Hauben vom Gault et



Millau ausgezeichnet. Nach mehrmonatigen Renovierungsarbeiten zeigt sich das L'Atelier du Peintre nun in einem modernen und eleganten Dekor. So rundet das Ambiente einen gelungenen Aufenthalt ab. Tipp: Eine Reservierung wird wegen der Beliebtheit des Restaurants empfohlen. Und wer sich etwas ganz besonderes gönnen möchte, sollte einmal den Cheftisch in der Küche mit exklusivem VIP-Service (maximal vier Personen) buchen.

**1 rue Schongauer
68000 Colmar
☎ 0033/389295157
info@atelier-du-peintre.fr
atelier-peintre.fr**



EC MC VISA GAULT



■ GERSTHEIM

Au Bord du Rhin



Eine echte Institution im Herzen des Niemandslandes, dem Grenzgebiet und Bindeglied zwischen Frankreich und Deutschland, ist das Restaurant Au Bord du Rhin in Gerstheim (am Rande des Rheins und am Wald gelegen), ein wunderschönes Familienrestaurant. An seiner Spitze steht ein dynamischer neuer Besitzer, der die Traditionen fortführt und seine persönliche Note einbringt, um dieses, auf beiden Seiten der Grenze bekannte Restaurant, zum Strahlen zu bringen. Die Einrichtung hat einen charmanten altmodischen Rahmen und die Gäste werden sich schnell wohl fühlen. Der Ort ist einfach, die Atmosphäre ist freundlich. Die servierten Gerichte sind großzügig und werden mit frischen Zutaten zubereitet. Es sind hauptsächlich tradi-

tionelle Gerichte aus dem Elsass. Das Team von Au Bord du Rhin bereitet sie nach allen Regeln der Kunst vor. Die den Kunden servierten Portionen sind reichhaltig und geschmackvoll. Die große Spezialität von Au Bord du Rhin ist Fisch in all seinen Variationen. So können die Besucher zum Beispiel einen Segelfisch oder einen gebratenen Karpfen genießen. Das Restaurant ist auch für seine Froschschinken berühmt.

**Niemandsland
F-67150 Gerstheim.
☎ 0033/388983612**

Öffnungszeiten: täglich geöffnet außer Mo+Di

EC VISA

Le 20ème Colmar

Liebhaber der französischen Küche können sicher sein: „Le 20ème Colmar“ hat nach drei Monaten der Einschränkungen durch Covid-19 nun wieder geöffnet. Die Umgebung hat sich glücklicherweise nicht verändert: Das Blau der Wände hebt die verschiedenen Objekte, die hier und da gesammelt wurden, hervor und bringt dem Kunden einen angenehmen Komfort in gemütlicher Atmosphäre eines schicken Bistros. Das gesamte Team kommt in bester Form und mit neuen Ideen zurück. Sämtliche Hygienemaßnahmen werden eingehalten, aber das Tragen der Maske schmälert nicht den freundlichen und persönlichen Empfang. Dieser Ort ist perfekt für ein Familienessen, für Kollegenabende und Touristengruppen, die gutes Essen und Trinken schätzen – besonders auf der schönen Sommerterrasse für bis zu 25 Personen. Die Speisekarte entwickelt sich im Lauf der Zeit immer weiter, um sich besser der Nachfrage seiner Gäste anzupassen. Emmanuel Hablitz, Chefkoch und Manager des Lokals, bleibt dabei seinen charakteristischen Gerichten treu (geröstete Seebrasse, cremiger Risotto, Cordon Bleu, Schokoladenfondant), hat aber auch lokale Gerichte auf der Speisekarte (Röstis, Schweinebacken mit Pinot Noir, Schwarzwälder Kirschtorte). Er arbeitet hauptsächlich



mit frischen Produkten und vervollständigt sein Angebot mit saisonalen Gerichten. Es gibt Tagesmenüs mit ein, zwei oder drei Gängen für 10,50 Euro, 13,50 Euro und 16,50 Euro; ein Empfehlungs Menü nach Wahl wird für 39 Euro angeboten. Die Weinkarte hat eine große Auswahl französischer Weinberge zu erschwinglichen Preisen; die elsässischen Weine sind darin sehr gut vertreten. Alle Speisen können vor Ort verzehrt wie auch über „Just eat“ geliefert werden.

**2 rue Edouard Richard
68000 Colmar
☎ 0033/389240000
le20emecolmar.com**



Öffnungszeiten: Di-Do 12-13 und 19-21 Uhr, Fr+Sa 12-13 und 19-22 Uhr, So und Mo Ruhetage

EC MC VISA

■ OBERNAI

La Cour d'Alsace

Wo einst die Barone von Gail residierten, genießen heute die Gäste das Leben von seiner angenehmen Seite im Herzen von Obernai.

Das La Cour d'Alsace bietet in zwei Lokalitäten von der anspruchsvollen, gehobenen Küche bis zu den traditionellen Elsassspezialitäten eine reiche Auswahl. Im Gourmetrestaurant „Le Jardin des Remparts“ verwöhnen der Chefkoch und sein Sommelier mit einem gelungenen Zusammenspiel von Speisen und ausgesuchten Weinen. Die Küche serviert erstklassige, frische Produkte, die hier zu Geschmackserlebnissen mit Aromen aus aller Welt verarbeitet werden. Dabei lassen der Küchenchef und seine Brigade ihrer Phantasie durchaus freien Lauf. Im traditionellen Restaurant „Le Caveau de Gail“ können sich die Gäste in aller Gemütlichkeit und Ruhe den elsässischen Spezialitäten widmen und dazu den Weinen aus den heimischen Lagen, ideale Begleiter für die oftmals herzhaften Küche, fröhnen.



Für Veranstaltungen betrieblicher wie familiärer Art stehen im Hotel verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung, 51 geschmackvoll eingerichtete Zimmer laden zu einem längeren Aufenthalt ein, mit ausgedehntem Besuch der Wellnessanlagen mit Innenpool und Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Massagen und Behandlungen.

**3 rue du Gail
67210 Obernai
☎ 0033/388950700
cour-alsace.com/
info@cour-alsace.com**



Öffnungszeiten:
Le Jardin des Remparts:
Fr und Sa 19-21 Uhr, So 12-13.30 Uhr
Le Caveau de Gail:
Di-So 12-13.30 und 18.30-21 Uhr
im Juli und August täglich geöffnet

EC DC MC VISA GAULT



■ OBERSTEINBACH

Domaine Bleu-Minuit Lodges

Die Domaine Bleu Minuit Alsace in Obersteinbach im Naturpark Vosges du Nord empfängt seine Gäste zu einem Aufenthalt unter freiem Himmel und in einem komfortablen 5-Sterne-Zimmer. In völliger Harmonie mit der Natur, von der Abenddämmerung bis zum Morgenrauen, genießen sie ein Doppelbett, ein Badezimmer (traditionelle Dusche und Toilette) und eine Terrasse, in einer unserer drei Ecolodges. Diese Lodges werden in Frankreich hergestellt.

Bleu Minuit ist Teil eines globalen Konzepts, bei dem die Achtung der Natur von der Planung bis zum Betrieb stets im Vordergrund steht. In Holz und Glas vereinen sich Eleganz und Harmonie, und dank der beiden Zenifenster und eines Teleskops im Zimmer haben die Gäste direkten Zugang zu den Sternen. Im Garten laden eine Sauna und ein patagonisches Bad zu einer Wellnesspause ein.

Das Erlebnis geht weiter, wenn die Gäste im gastronomischen Restaurant Anthon speisen, wo der Küchenchef Georges Flaig sie einlädt, die Aromen und Geschmäcker des Elsass zu entdecken. Bleu Minuit bietet mehr als nur einen Hotelaufenthalt: Massagen mit ätherischen Ölen aus biologischem Anbau, Wanderungen, Kutschfahrten, Besuche



von Museen, der Kristallfabrik St. Louis, Verleih von Elektrofahrzeugen, Besichtigung einer Festung - oder auch Begegnungen mit lokalen Produzenten und Handwerkern. Oder die Gäste lassen sich von einem Sylvotherapeuten pflegen, der ihnen Waldbäder vorschlägt.

**40 rue Principale
67510 Obersteinbach
☎ 0033/367101560
bleu-minuit.com**



Öffnungszeiten: Hotel Mi-So, geschlossen im Jan.; Restaurants: Mi-So 12-14 und 18.45-21 Uhr



■ SCHERWILLER

Hôtel-Restaurant le Ramstein

Das Drei-Sterne-Hotel-Restaurant mit seinem elsässischen Charme liegt idyllisch an der elsässischen Weinstrasse, nur wenige Kilometer entfernt von Sélestat und der Haut Koenigsbourg. Hier entdecken die

Gäste die kulinarische Vielfalt der Halbpension von Chefkoch Lucas Ramstein, hier werden regionale Produkte optimal verfeinert.

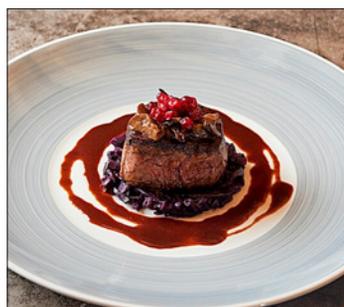
Eine wahre Gourmetküche, begleitet von einem aufmerksamen Service und einer vielfältigen Weinkarte. Das Haus bietet 20 Zimmer, einige mit Balkon, alle mit tollem Ausblick in die elsässischen Weinberge - die besten Voraussetzungen für einen angenehmen Aufenthalt.



Das Schwimmbad mit Whirlpool bietet einen atemberaubenden Panoramablick auf die Ruine Ortenberg und in die Weinreben. Die Auberge Ramstein ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen,

Radtouren und Stadtbesichtigungen. Ziele in der Nähe sind das mittelalterliche Städtchen Riquewihr (20 km), Kaysersberg (30 km), Colmar (25 km) und Strasbourg (45 km).

**1 rue de Riesling
67750 Scherwiller
☎ 0033/388821700
hotelramstein.fr
info@hotelramstein.fr**



■ ROSENAU

Au Lion d'Or – Familie Baumlin

Französische Eleganz, geschmackvolle Kreativität, Leidenschaft und Gastfreundlichkeit, damit heißt Familie Baumlin seit 1928 die Gäste willkommen in ihrem Haus. Ob für ein Tête-à-Tête, ein Geschäftsessen, ein Bankett oder eine Familienfeier, der Gaumen wird von einer raffinierten, phantasievollen und qualitativ hochwertigen Küche verwöhnt.



Weinliebhaber werden von der mehrfach ausgezeichneten Weinkarte ange lockt mit exklusiven Raritäten und interessanten Neuentdeckungen. Dabei bietet diese schöne Adresse ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis, das Gourmet-Menü gibt es ab 35 Euro.

Das Haus steht ganz im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten, es werden nur frische und saisonale Produkte verwendet: Hier wird gekocht, kreierte, inszeniert und verwöhnt.

So ist das Restaurant Lion d'Or ein Treffpunkt zum Verweilen, Feiern und Vergnügen.

Viele Gäste kommen wegen der Klassiker wie dem Châteaubriand, andere wagen sich an die moderneren Kreationen von Juniorchef Clément Hadorn. Auch dem Guide Michelin gefällt es, wie innovativ die Küche zelebriert wird.

**5 Rue de Village-Neuf
68128 Rosenu
☎ 0033/389682197
auiiondor-rosenu.com
baumlin@auiiondor-rosenu.com**

Öffnungszeiten: Geöffnet von Mi-So, Reservierung erwünscht; Mo+Di Ruhetage



■ STRASBOURG

Hôtel et Café Suisse

Mitten in der von der Ill umschlossenen Straßburger Altstadt, von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt, liegt das Hôtel Suisse malerisch in einem charmanten Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert. Direkt am Fuß des majestätischen aufragenden Münsters und in der Nähe des Palais Rohan findet der Besucher hier einen Rückzugsort zum Genießen. Im Erdgeschoss lassen die Gäste in der Elsässer Stub mit ihrem uralten Gebälk und Fachwerk den Tag in aller Ruhe angehen und sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet verwöhnen. Wie bei einem richtigen

Sonntagsfrühstück darf dabei natürlich auch der berühmte Elsässer Kougelhof nicht fehlen. Den ganzen Tag über sorgt der zuvorkommende Service im Café Suisse für entspannte Momente, aber auch für die richtige Atmosphäre etwa bei geschäftlichen Besprechungen.

Bei einem längeren Aufenthalt bietet das Hotel die Möglichkeit, die Zeit zu vergessen und das Ambiente einer Stadt, die ihre Seele und ihren Charakter über die Jahrhunderte erhalten hat, zu genießen. Jedes Zimmer ist individuell gestaltet,



manche kokett und heimelig, andere großzügig und geräumig. Die liebevoll ausgewählte Einrichtung und Gestaltung verwöhnt mit freundlichem und authentischem Ambiente. Weiche Decken und warme Kelsch-Stoffe aus Leinen und Baumwolle, die für das Elsass so typisch sind, sorgen für besondere Gemütlichkeit. Die meisten Zimmer bieten einen herrlichen Ausblick auf das Münster.

**2 & 4 Rue de la Râpe
67000 Strasbourg
☎ 0033/388352111
hotel-suisse.com
info@hotel-suisse.com**



■ STRASBOURG

La Villa Casella

Die Villa Casella ist ein Stück Italien im Herzen von Straßburg. Ein Restaurant wie eine Aufforderung zum Hinsetzen, zum Reisen und zum Feiern. Das spüren die Gäste sowohl in den großen, offenen Räumen mit Steinwänden und hellen Fenstern als auch im Innenhof und auf der Terrasse



Begleitend zu diesem kulinarischen Erlebnis über die Alpen wird die Villa beim Entdecken der Weinkarte zur Seite stehen, die den ganzen Reichtum Italiens repräsentiert: Von den kleinen Weingütern, die die Gastronomen persönlich ausgesucht haben, über eine Auswahl an biologischen und lokalen Weinen bis hin zu den großen italienischen Häusern: eine önologische Reise durch dieses wunderschöne, sonnenverwöhnte Land.

5 rue du Paon
67000 Straßburg
☎ 0033/388325050
villacasella.fr
contact@villacasella.fr



Öffnungszeiten: Di–Sa 12–14.30 Uhr und 19–23.30 Uhr; So und Mo geschlossen



im Schatten der Weinreben und Olivenbäume. Und natürlich gilt das auch für den denkmalgeschützten Keller, in dem Veranstaltungen jeglicher Art für die Gäste ausgerichtet werden können. Seit mehr als 28 Jahren ist die Villa eine reine Übersetzung der italienischen Gastronomie: In der offenen Küche können die Gäste das Team dabei beobachten, wie es mit lokalen und saisonalen Produkten, außergewöhnlichem Fisch und frischer Pasta arbeitet, die direkt im Hause hergestellt wird.

Au Petit Bois Vert

Wer sich dem Au Petit Bois Vert im berühmten Straßburger Viertel Petite France nähert, wird zunächst die eindrucksvolle Platane wahrnehmen. Um diesen Baumhünen ranken sich so manche Legenden. So soll der Baum einst während der Regentschaft des Sonnenkönigs Louis XIV vor rund 400 Jahren gepflanzt worden sein. Auf jeden Fall aber genießt der Gast hier im geschichtsträchtigen Ambiente der Europastadt. An warmen Tagen besuchen Straßburger wie auch Touristen gern die schöne Terrasse im Schatten der Platane. Ändert sich das Wetter, lässt sich die gute Küche in der malerischen Stube genießen, die mit der Holzverkleidung an ein traditionelles Bauernhaus erinnert.



Die einfache und großzügige elsässische Familienküche wirkt dabei nicht verstaubt, sondern die traditionellen Rezepte werden mit modernen Schmankerln schmackhaft aufgepeppt. Zubereitet werden die Gerichte mit saisonalen Zutaten aus der Region. Und natürlich gibt es stets den passenden Wein aus der Weinregion Elsass dazu.

2 Quai de la Bruche
67000 Straßburg
☎ 0033/388326632
aupetitboisvert.fr
contact@aupetitboisvert.fr



Öffnungszeiten: täglich durchgehend 11.45–22.30 Uhr, Dienstagabend und Mi geschlossen

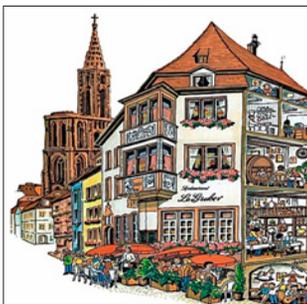


Die Speisekarte ist bewusst übersichtlich gehalten, dabei werden die leckeren Gerichte zu erschwinglichen Preisen angeboten. So finden sich hier etwa geschmorter Schinken mit Sauerkraut ebenso wie eine Auswahl an Flamm-

■ STRASBOURG

Le Gruber

Diese typisch elsässische Brasserie befindet sich nur 50 Meter vom Straßburger Münster entfernt, im Herzen eines malerischen und romantischen Viertels. Hier betreten die Gäste ein majestätisches Renaissancehaus aus dem 16. Jahrhundert, das zum Kulturerbe der Stadt gehört und in dem es gilt, die typische elsässische Küche zu entdecken. Mit seiner Holzvertäfelung, den sichtbaren Balken, den Kelschtischdecken und den typischen Gemälden ist das „Le Gruber“ ein Restaurant, das man in der Stadt Straßburg einmal besuchen sollte. Berühmt für seine lokalen Spezialitäten ist die Küche. Tipps sind das auf drei Arten zubereitete Sauerkraut, hausgemachte Gänseleber oder Flammenkuchen, die der Küchenchef direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Vom Gewölbekeller, der Gruppen für kommentierte Weinproben aufnehmen kann, bis zum Erdgeschoss und dem Zwischengeschoss im ersten Stock findet sich überall das traditionelle Elsass. Ein paar weitere Schritte führen



in den zweiten Stock. Hier stehen zwei Salons für Veranstaltungen jeglicher Art zur Verfügung, geschmückt durch Poster und Lithographien von Tomi Ungerer und Germain Muller (Baraldi). Der Gruber ist eine geballte Ladung Elsass, ideal, die Stadt und den Landstrich kennenzulernen. Also sollte niemand zögern, sich in die Küche der schönen Region zu verlieben.

11, rue du Maroquin
67000 Straßburg
☎ 0033/388322311
de.legruber.com



Öffnungszeiten: täglich 11.30–22.30 Uhr, Fr+Sa bis 23 Uhr



Le Pfifferbriader

Wer die Tür zu diesem kleinen Haus öffnet, der tritt ein in die Historie eines rund 500 Jahre alten Restaurants. Ideal gelegen in der Nähe der Anlegestelle der Promenadenboote und neben dem historischen Museum der Stadt Straßburg, verkörpert die Winstub der Pfifferbriader, die den Spitznamen „Pfiff“ trägt, die Seele der elsässischen Winstuben. Der Name „Pfifferbriader“ erinnert im Elsassischen an „Die pfeifenden Brüder“ oder „Flötenspieler“. Im Mittelalter empfing dieses typisch elsässische Restaurant Gaukler und Geschichtenerzähler, die ins Elsass kamen, um am Tisch der Herren ihr Talent zu zeigen. Die Winstub ist auf zwei Etagen ausgelegt und bietet Platz für 90 Personen. Die Atmosphäre ist warm und authentisch mit ihren Holztischen, die mit dem typischen elsässischen Kelschstoff ausgestattet sind, ergänzt durch traditionelle Dekorationsgegenstände. Der rustikale Charakter ist durch die



niedrigen Decken und die freiliegenden Balken gewährleistet. In den Fenstern stellen die Glasmalereien das Leben der Winzer und die drei symbolträchtigen Schlösser von Ribeauvillé dar. Darüber hinaus können die Gäste auf der schönen und ruhigen Terrasse in der Fußgängerzone sowohl ein gutes Essen als auch einen atemberaubenden Blick auf die Kathedrale genießen. Dabei finden sie alle elsässischen Spezialitäten wie garniertes Sauerkraut, eine Haxe oder ein Schweinefilet in Sahnesoße. Da ist nur zu wünschen: e güeter Appetit!

14, place du Marché
aux cochons de lait
67000 Straßburg
☎ 0033/388244656
de.winstublepfiff.com



Öffnungszeiten: täglich 11.30–15 Uhr und 18.30–22.30 Uhr, Fr+Sa bis 23 Uhr



■ STRASBOURG

Le Lohkäs

Hier taucht der Gast ein in einen Ort mit außergewöhnlichem elsässischen Charme.

Der Lohkäs befindet sich in einem Fachwerkhaus aus dem Jahr 1676 im berühmten Viertel der Petite France, gelegen in der Nähe der Schleusen. Seinen Namen hat das Haus von der damals besonders in diesem Straßburger Stadtteil entwickelten Gerbertätigkeit. Als die Rückstände, die zum Gerben des Leders verwendet wurden, nicht mehr genug Tannin enthielten, wurden sie in Käseformen getrocknet und als Brennstoff in vielen Haushalten in Straßburg verkauft. Dieses Produkt hieß Lohkäs und wurde vom Lohkästrepler verkauft. Das Restaurant selbst liegt niedriger als die Straße, da es einst als Lagerraum genutzt wurde. Sobald der Gast eintritt, befindet er sich in einem gemütlichen elsässischen Zimmer, das an den Ursprung der alten Zeiten erinnert, mit einem alten Kachelofen, der die



Räumlichkeiten noch heute beheizt. Hier schalten die Gäste vollständig vom Alltag ab und genießen die köstlichen typischen Gerichte, die in einem Henri-Loux-Service auf einem Kelsch-Tischtuch serviert werden. Schnecken nach Elsässer Art, Zanderfilet, Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischarten oder die berühmten Waedele, einem mit Bier gebrauten Schweineschinken und Bratkartoffeln, verführen aufs Beste. Im Sommer lässt sich das auf den zwei schön gelegenen, schattigen Terrassen genießen.

25, rue du Bain aux Plantes
67000 Strasbourg
☎ 0033/388320526
de.lohkas.com



Öffnungszeiten: täglich 11.30–15
und 18.30–22, Fr+Sa bis 22.30 Uhr



■ TRAENHEIM

Zum Loejelgucker – Auberge de Traenheim

Lydie und Claude Fuchs empfangen ihre Gäste im typischen Ambiente eines Fachwerkhauses aus dem 18. Jahrhundert. Wer das Restaurant betritt, trifft zunächst auf Wandmalereien von Jean Cramer aus dem Jahr 1946, auf denen er die Arbeit in den Weinbergen im Lauf eines Jahres zeigt. Passend dazu präsentiert sich die Küche mit einer Vielzahl regionaler Spezialitäten, jeweils dem Jahreslauf angepasst. Für das Angebot fanden die Tester des Michelin nur lobende Worte: „Eine Küche mit guter Qualität. Qualitätsprodukte fachkundig zubereitet, einfach ein gutes Essen“, schreiben sie in ihrer Bewertung. Dabei schätzen die Gäste das Angebot an speziellen Menüs, etwa das Bacchus-Gourmet-Menü für 44 Euro (nur im Oktober) bei dem, wie es der Name verrät, der Wein inklusive ist; oder das Terroir-Menü für 31 Euro mit einer Auswahl an regionalen Spezialitäten. Jeden Sonntag gibt es ein Gourmet-Menü für 35 Euro. Und wer



auf original elsässischen Flammkuchen schwört, der ist am Wochenende im Loejelgucker sicher an der richtigen Adresse. Denn von Freitag bis Sonntag wird jeweils abends zum Flammkuchenessen eingeladen. Der Loejelgucker verfügt über drei Räume mit Platz für 30, 45 und 80 Gäste, in denen auch Feiern jeglicher Art veranstaltet werden können, und darunter auch einem Raum für Seminare mit bis zu 20 Teilnehmern. Im ruhigen Innenhof gelegen und vom südlichen Sonnenschein profitierend, lädt die Terrasse ein, die Sonnenstrahlen zu genießen.

17 rue Principale, 67310 Traenheim
☎ 0033/388503819
aubergedetraenheim.com/
loejelgucker@traenheim.net

Öffnungszeiten: Mo, Di 12–14 Uhr, Mi–So
12–14 und 19–21.30 Uhr; Mo, Di und Mi abends
geschlossen



■ THANNENKIRCH

Hôtel – Restaurant Auberge La Meunière

Nur wenige Kilometer von der elsässischen Weinstraße und der Hoch-Koenigsbourg entfernt, im Herzen des Dorfes Thannenkirch, auf 500 Metern Höhe am Fuße des Taenchemmassivs gelegen, einem Wandergebiet, das vom Fernwanderweg GR 5 durchquert wird, heißt das Hôtel La Meunière mit seinem Drei-Sterne-Hôtel von März bis Dezember an sieben Tagen der Woche herzlich willkommen. In ruhiger und freundlicher Atmosphäre begrüßt die Familie Dumoulin und ihr Team in dem charmanten Haus. Das gemütliche und warmherzig eingerichtete Hôtel und Restaurant bietet eine moderne und raffinierte Küche, die Tradition und Gourmetküche mit einer einzigartigen Aussicht auf die Berge, die Ausläufer der Vogesen und die Hoch-Koenigsbourg. Im Restaurant verbinden sich Tradition und Moderne, was bereits im zeitgemäß dekorierten Speisesaal beginnt. Die Speisekarte wird regelmäßig aktualisiert, Küchenchef Thomas Dumoulin setzt auf saisonale, vorwiegend regionale Produkte. Er bringt seine langjährige Erfahrung ein, die er in mehrfach sternegewürdigten Häusern erwarb. Das Hotel verfügt über 25 sehr stilvoll eingerichtete Zimmer, individuell und authentisch aus lokalen Materialien gestaltet. Es bietet vier Zimmerkategorien an, entweder als Halbpension mit



einem Abendessen oder als Zimmer mit Frühstück und Essen à la Carte, damit alle Gäste ihren Aufenthalt optimal gestalten können. Eine gute Adresse ist das La Meunière auch für Freizeitaktivitäten. Am Haus vorbei führt der Fernwanderweg GR 5, von hier aus gibt es zahlreiche Wanderungen in der Nähe. Das Haus verleiht auch Mountain- und E-Bikes, auf frühzeitige Anfrage.

30, rue Ste Anne
68590 Thannenkirch
☎ 0033/389731047
info@aubergelameuniere.com
aubergelameuniere.com

Öffnungszeiten: jeden Tag zum Mittag- und
Abendessen



■ VOGELGRUN

Le Ranch im Hotel Le Caballin

Seit nunmehr 30 Jahren ist das Drei-Sterne-Hotel Le Caballin mit seinem Restaurant der Familie Schmidt, gelegen auf der Rheininsel, ein beliebtes Ziel für alle, die ein gutes elsässisches Essen schätzen (natürlich) und auch für alle, die sich an der schönen Natur erfreuen können. Im geschützten Gebiet des Naturparks Rheininsel können die Gäste in aller Ruhe eine Vielzahl an Vögeln beobachten, Schwäne ebenso wie Stockenten oder Reiher. Aber zurück zur Gastronomie. Das Restaurant Le Ranch bietet elsässische Spezialitäten ebenso wie bekannte Gerichte der anspruchsvollen französischen Küche. Die Zutaten kommen größtenteils aus der Region, so wird das Fleisch und das Biogemüse etwa von der Ferme Pulvermühle bezogen. Serviert werden die Speisen vom zuvorkommenden Serviceteam im Restaurant oder auf der



Terrasse am Rande eines Rheinarms. Für Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen bietet das Haus, das nunmehr in dritter Familiengeneration geführt wird, einen Bankettsaal. Für einen längeren Aufenthalt stehen 16 gemütliche Zimmer (20 bis 28 Quadratmeter), für ein bis vier Personen, gerade frisch renoviert und mit schöner Aussicht, zur Verfügung.

Ile du Rhin
68600 Vogelgrun
☎ 0033/389725656
hotellecaballin.com
leranch@lecaballin.fr

Öffnungszeiten: Restaurant und Hotel täglich
geöffnet



Bis 30. Oktober 2021

Torche au marron
Maronendessert
Einzelstück mit 150 g
Kilopreis 19€67



Hergestellt in
Frankreich

2€95
je Stück

Entenbrust roh
Feyel



Herkunft
U.E

12€99
je kg

Comté A.O.P.
Patrimoine Gourmand
mindestens 12 Monate gereift
33% Fett, aus Kuhrohmlch



Herkunft
FRANCE

18€95
je kg

Hirschpfeffer ohne Knochen
auch vom Wildschwein erhältlich



Herkunft
FRANCE

14€95
je kg

Biskuit-Sortiment
Kambly
4er-Packung, 423 g
Kilopreis 17€14



7€25
je 4er-Pack

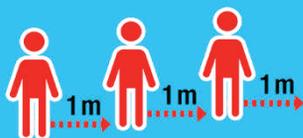
Crémant d'Alsace brut
Cattin frères
Goldmedaille Colmar 2020
die 0,75-l-Flasche



OR à Colmar
en 2020

4€99
je Flasche

Für die Sicherheit und Gesundheit jedes einzelnen, VIELEN DANK...



Bitte den
Sicherheitsabstand
einhalten



Das Tragen einer Maske
ist obligatorisch
auch für Kinder
ab 11 Jahren



Kartenzahlung
den Vorzug geben

Gemeinsam verantwortungsvoll handeln