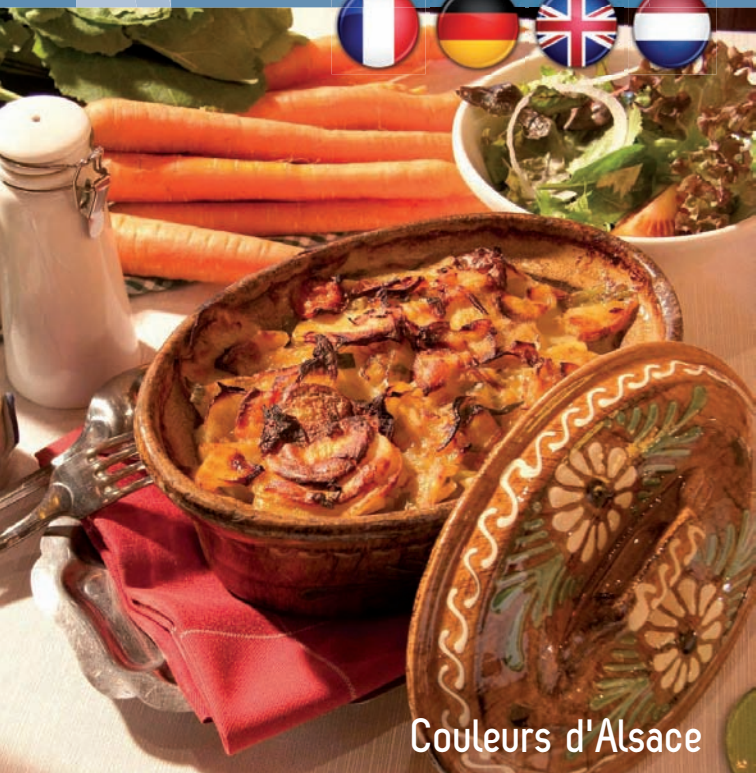


2016

Guide gourmand

Feinschmeckerführer | Gourmet guide | Gastronomische gids



Couleurs d'Alsace



Sélestat  **TOURISME**
Haut-Koenigsbourg

www.selestat-haut-koenigsbourg.com



Bon appétit !

Un territoire à découvrir et à savourer...
Nos professionnels de la restauration
et producteurs de talent vous feront
découvrir les spécialités régionales et
locales lors d'une halte gastronomique.

In unserer Region gibt es zahllose
Köstlichkeiten zu entdecken und zu
genießen!

Unsere Gastronomie-Experten und
talentierte Hersteller von lokale Produkte
laden ein zu einem kulinarischen
Zwischenstopp, bei dem Sie regionale
und lokale Spezialitäten kennenlernen
können.

Come and enjoy the secrets and delights
of our region .

Our food professionals and our talented
producers will introduce you to our
local and regional specialties during a
gastronomic stop.

Een gebied om te verkennen en om met
volle teugen van te genieten.

Gedurende uw gastronomisch uitstapje
en getalenteerde producer laten onze
experts in de keuken u kennismaken met
de regionale en lokale specialiteiten.

Sommaire

pages 4-9
Restaurants
Restaurants

pages 10-11
Boulangeries - Pâtisseries -
Salons de thé
Bäckerei und Teestube /
Bakery - pastry - Tearoom /
Bakkerijen - Patisserieën -
Theesalons

pages 12-15
Viticulteurs
Winzer / Wine growers /
Wijnbouwers

page 16
Supermarché
Supermarkt / Supermarket /
Supermarkt

page 17
Boucherie - Charcuterie
Metzgerei - Wurstwaren /
Butcher - Deli /
Slager - Deli

page 18
Distillerie - Confitures
Die Brennereien-Marmelade /
Distillery-jam / Distilleerders-
jamproducente

page 19
Le Grand cru du
Praelatenberg
Die Grand Cru Praelatenberg
/ The Grand Cru
Praelatenberg / De Grand
Cru van Praelatenberg

page 20
Route des Vins
Die Weinstrasse / The Wine
Route / De route van de
Alsacewijnen

page 21
Appellations
Bezeichnungen / wine
appellation / wijn appellation

pages 22-23
Carte
Karte / Map / Kaart

page 25
Marchés hebdomadaire
Wochenmärkte / weekly
markets / Weekmarkten

pages 26-29
Recettes
Rezepte / Recipes /
Recepten

pages 30-33
Évènements gourmands
Gastronomische
Veranstaltungen /
Gastronomic events
/ Gastronomische

Crédits photographiques :

Malgré tout le soin apporté à ce guide, Sélestat Haut-Koenigsbourg Tourisme décline toutes responsabilités quant aux modifications ou erreurs éventuelles qui s'y seraient glissées. Les tarifs et informations figurant dans ce guide sont ceux fournis par les prestataires eux-mêmes. Liste non exhaustive (liste exhaustive disponible sur demande). Les établissements figurant dans cette brochure sont tous membres de Sélestat Haut-Koenigsbourg Tourisme pour 2016.

Mode d'emploi

HINWEISE / DIRECTIONS FOR USE / INSTRUCTIES



Place de la République
Tél. +33 (0)3 88 92 09 46
Fax +33 (0)3 88 82 95 01
www.hotel-vaillant.com
info@hotel-vaillant.com

RESTAURANT VAILLANT

67600 SELESTAT



Sam. midi + dim. soir / Samstag Mittag und
Sonntag Abend / Saturday noon Sunday
night / Zaterdagmiddag + zondagavond



- 1 Nom de l'établissement
Name des Betriebs / Restaurant name /
Naam van het etablissement
- 2 Localité et code postal
Gemeinde und Postleitzahl / Town and
postal number / Plaats en postcode
- 3 Situation sur la carte
Lage auf der Karte / Location on the
map / Ligging op de kaart
- 4 Labels et marques
Markenzeichen / Quality labels / Labels,
merken en certificeringen

- 5 Coordonnées de l'établissement
Kontakt / Contact details /
Contactgegevens van het etablissement
- 6 Fermeture hebdomadaire
Ruhetag / Weekly holiday /
Sluitingstijden
- 7 Capacité couverts
Sitzplätze / Capacity / Aantal couverts
- 8 Menu mini-maxi
Menüpreise mini-maxi / Menuprices
mini-maxi / Mini-maxi menu

- T** Terrasse
Terrasse mit Kapazität / Terrace with
capacity / Terras
- Climatisation
Klimaanlage / Air-conditioned /
Airconditioning
- Salle(s) de réunion
Versammlungsraum / Conference
rooms / Vergaderruimte(s)
- Animaux admis
Tiere / Pets / Huisdieren
toegestaan
- P** Parking privé
Parkplatz / Carpark / Parkeerruimte

- Garage à vélos
Fahrradgarage / Bicycle garage /
Overdekte fietsenstalling
- Wifi gratuit / Wlan frei / Free wifi
access / Gratis Wi-Fi
- Aire de jeux / Kinderspielplatz /
Children's playground / Speelplaats
- CV** Chèque vacances
- A emporter / Zum Mitnehmen / Take
away / Afhaal
- CH** Avantage Carte d'Hôtes

Labels et marques / Markenzeichen / Quality labels / Labels en merken



Logis (de 1 à 3 cocottes)
Logis



Fédération des Restaurateurs Chefs
de Cuisine d'Alsace



Marque QUALITE TOURISME™ /
Nationales Qualitätszeichen / National
Quality brand / Nationaal kwaliteitslabel



Maitre restaurateur



Label «Vignobles & Découvertes»
Markenzeichen «Vignobles &
Découvertes» / «Vignobles &
Découvertes» label / «Vignobles &
Découvertes» labels



Label Restaurant de Qualité



Label «Fait Maison»



60 rue du Maréchal Foch
Tél. +33 (0)3 88 82 39 17
Fax +33 (0)3 88 82 70 75
www.lavignettechatenois.com
contact@lavignettechatenois.com

LA VIGNETTE

67730 CHÂTENOIS

C4

T 30

Lundi, mardi soir et dimanche soir / Montag,
Dienstag Abend und Mittwoch Abend / Monday,
Tuesday night and Wednesday night / Maandaga-
vond, Dinsdag en Woensdagavond



90

€

12,90 - 31,50€



2 rue de la Liberté
Tél. +33 (0)3 88 82 34 36

PIZZERIA LA FELICITA

67600 KINTZHEIM

C5



Lun. soir, mer. et sam. midi / Montag Abend,
Mittwoch und Samstag Mittag / Monday night,
Wednesday and Saturday lunch time /
Maandagavond, woensdag en zaterdag lunchtijd



70

€

8 - 29€



80 rue de la Liberté
Tél. +33 (0)3 88 82 04 78
www.auberge-saintmartin.fr
contact@auberge-saintmartin.fr

AUBERGE SAINT-MARTIN

67600 KINTZHEIM

C5



Mardi et mercredi (sauf juillet et août) / Dien-
stag und Mittwoch (außer Juli und August) / Tuesday
and Wednesday (except July and August) / dinsdag
en woensdag (behalve in juli en augustus)



150

€

- €



Route de Sélestat
Tél. +33 (0)3 88 92 05 94
Fax +33 (0)3 88 82 10 61
www.cigoland.fr
contact@cigoland.fr

AU PARC DES CIGOGNES (hôtel-restaurant)

67600 KINTZHEIM

C5



Route de Sélestat
Tél. +33 (0)3 88 92 05 94
Fax +33 (0)3 88 82 10 61
www.cigoland.fr
contact@cigoland.fr



248

€

- €



5 rue du Général de Gaulle
Tél. +33 (0)3 88 57 16 56
www.restaurant-elisabeth.fr
restaurant-elisabeth@orange.fr

RESTAURANT ELISABETH (hôtel-restaurant)

67730 LA VANCELLE

A3



50



8,50-23€



Route de Marckolsheim
Tél. +33 (0)3 88 85 35 40
Fax +33 (0)3 88 85 39 18
www.illwald.fr
contact@illwald.fr

AUBERGE DE L'ILLWALD (hôtel-restaurant)
LE SCHNELLENBUHL

67600 MUSSIG

G5



Mardi et mercredi / Dienstag und Mittwoch / Tuesday
and Wednesday / dinsdag en woensdag



50



32 - 49€



8 Grand'Rue
Tél. +33 (0)3 69 30 18 51

AUBERGE DU KIRCHBERG

67600 ORSCHWILLER

C5



7/01 au 14/04 : lundi, mardi, mercredi, jeudi,
vendredi midi

15/04 au 31/06 et du 1/09 au 20/12 : lundi, mardi,
mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi

1/07 au 31/08 : lundi et mardi



45



11-30€



2 rue de la Mairie
Tél. +33 (0)3 88 92 06 24
Fax +33 (0)3 88 82 70 85
www.couronne.com
couronne@couronne.com

RESTAURANT A LA COURONNE

67750 SCHERWILLER

C-D3



160



- €



Place de la République
Tél. +33 (0)3 88 92 09 46
Fax +33 (0)3 88 82 95 01
www.hotel-vaillant.com
info@hotel-vaillant.com

RESTAURANT VAILLANT (hôtel-restaurant)

67600 SELESTAT

E4



🔒 Samedi midi et dimanche soir / Samstagsmittag und Sonntag Abend / Saturday lunchtime and Sunday night / Zaterdag middag en Zondagavond

100 €
16 - 35€



17 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 11 29
Fax +33 (0)3 88 82 83 31
www.pieddeboeuf.fr
pieddeboeuf@estvideo.fr

AU PIED DE BOEUF

67600 SELESTAT

E4



🔒 Mardi soir et mercredi / Dienstag Abend und Mittwoch / Tuesday night and Wednesday / Dinsdagavond en Woensdag

120 €
12,20 - 20€



7-8 rue de la Jauge
Tél. +33 (0)3 88 92 15 02
Fax +33 (0)3 88 92 19 42
www.vieille-tour.fr
vieille.tour@wanadoo.fr

LA VIEILLE TOUR

67600 SELESTAT

E4



🔒 Lundi et dimanche soir / Montag und Sonntag Abend / Monday and Sunday night / Maadag en Zondagavond

180 €
14 - 39€



39 rue des Chevaliers
Tél. +33 (0)3 88 92 28 00
Fax +33 (0)3 88 92 12 88
www.aubergedesallies.fr
auberge.allies@orange.fr

AUBERGE DES ALLIES (hôtel-restaurant)

67600 SELESTAT

E4



🔒 Lundi, mardi midi et dimanche soir / Montag, Dienstag Mittag und Sonntag Abend / Monday, Tuesday lunchtime and Sunday night / Maandag, Dinsdagmiddag en Zondagmiddag

100 €
24,90 - 35,50€



Route de Marckolsheim
Tél. +33 (0)6 88 68 61 06
www.alsace-canoes.com/auberge

AUBERGE DU CANOË GOURMAND

Moulin de la Chapelle

67600 SELESTAT

E5



01/04 > 30/06 + 01/09 > 31/12 : Lundi et
mardi, Montag und Dienstag, Monday and
Tuesday, maandag en dinsdag
01/01 > 30/03 sur résa. / Auf Reservierung /
on request / alleen op reservering



40

€

- €



24 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 29 82

BRASSERIE CHEZ YOUPEL

67600 SELESTAT

E4



Lundi soir, mardi soir / Montag Abend Dienstag
Abend / Monday night, Tuesday night /
Maadagavond, Dinsdagavond



35

€

9 -12€



9 rue du Marteau
Tél. +33 (0)3 88 92 02 07

PIZZERIA LA CINECITTA

67600 SELESTAT

E4



Mardi et dimanche midi / Dienstag und
Sonntagmittag / Tuesday and Sunday lunchtime
/ Dinsdag en zondag middag



50

€

10 - 18€



29 rue des Chevaliers
Tél. +33 (0)3 88 92 15 22
Fax +33 (0)3 88 92 15 22
thierry.crochemore@orange.fr

LA VILLE DE REIMS

67600 SELESTAT

E4



Mercredi soir, jeudi / Mittwoch Abend,
Donnerstag / Wednesday evening, Thursday /
Woensdagavond, Donderdag



70

€

20 - 35€



20 route de Strasbourg
Tél. +33 (0)3 88 92 99 99
www.lecouvert.fr
contact@lecouvert.fr

LE COUVERT

67600 SELESTAT

€4

T 60 CV P



Lundi, mercredi soir et dimanche soir / Montag,
Mittwoch Abend und Sonntag Abend / Monday,
Wednesday evening and Sunday night / Maandag,
Woensdag en Zondagavond



39

€

15 - 26€



4 place du Marché aux Choux
Tél. +33 (0)7 71 64 20 21
terroir.traiteur@hotmail.fr

LE TERROIR

67600 SELESTAT

€4

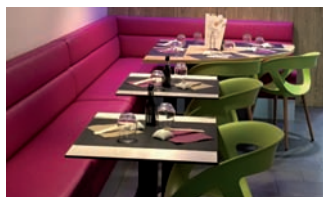
T CV Wi-Fi 🍷 CH



8

€

4,50 - 9€



5 place d'Armes
Tél. +33 (0)3 88 08 60 60
www.resto-sushis.com
sushis.selestat@gmail.com

RESTO SUSHI'IS

67600 SELESTAT

€4

T 32 ❄️ CV Wi-Fi 🍷 CH



32

€

12,90 - 16,40€



Route de Strasbourg
Tél. +33 (0)3 03 88 82 94 42
saigon@bbox.fr

SAÏGON

67600 SELESTAT

€4

T 40 P ❄️ 🍷 🐕 CV 🍷



Lundi / Montag / Monday / Maandag



120

€

-€



13 boulevard Leclerc
Tél. +33 (0)3 88 82 81 81
www.yoshiselestat.com
yoshisushi67@gmail.com

YOSHI

67600 SELESTAT

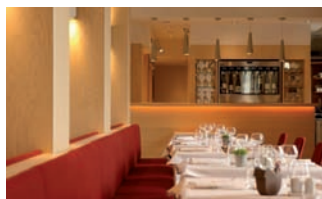
E4



55



8,50 - 22€



Route du Haut-Koenigsbourg
Tél. +33 (0)3 89 73 10 01
Fax +33 (0)3 89 73 11 79
www.leclosdessources.com
reservation@leclosdessources.com

LE CLOS DES SOURCES (hôtel-restaurant)

68590 THANNENKIRCH

A6



sous condition



60



19 - 38€



5 Route du Vin
Tél. +33 (0)3 89 47 85 85
Fax +33 (0)3 89 47 92 08
www.au-riesling.com
auriesling@wanadoo.fr

AU RIESLING (hôtel-restaurant)

68340 ZELLENBERG



Lundi midi et samedi midi / Montag mittags und
Samstag Mittag / Monday noon and Saturday
noon / Maandag middag en zaterdag middag



120



22 - 29,90€



Boulangeries, pâtisseries et salons de thé

Bäckerei und Teestube / Bakery - pastry - Tearoom / Bakkerijen - Patisserieën - Theesalons



6 rue de l'Eglise
Tél. +33 (0)3 88 85 30 02
rodolphe.gisselbrecht@orange.fr

BOULANGERIE GISSELBRECHT

PÂTISSIER - ÉPICERIE - TABAC - RELAIS POSTE

67600 BALDENHEIM

G5

Spécialités : pains, pâtisseries, bretzels maison, nouilles artisanales laminées...

 Dimanche, lundi après midi, mercredi après midi, samedi après midi / Sonntag, Montagnachmittag + Mittwochnachmittag + Samstag Nachmittag / Sunday, Monday afternoon + Wednesday afternoon + Saturday afternoon / Zondag, Maandag Middag + Woensdag Middag + Zaterdag Middag



109 rue du Maréchal Foch
Tél. +33 (0)3 88 82 22 81

BOULANGERIE STIRN

PÂTISSIER

67730 CHÂTENOIS

C4

Boulangerie-pâtisserie au cœur du village.

Spécialités : pain d'épices, kouglof et pâté chaud.

 Dimanche / Sonntag / Sunday / Zondag



25 rue du Président Poincaré
Tél. +33 (0)3 88 92 07 68
Fax +33 (0)3 88 92 00 30
www.boulangerie-hurstel.fr
hurstel-koenig@wanadoo.fr

BOULANGERIE HURSTEL KOENIG

PÂTISSIER - BISCUITERIE - GLACIER

67600 SELESTAT

E4



Pains blancs, pains spéciaux, pain issu de farine biologique, viennoiseries traditionnelles, pâtisseries, quiches, sandwiches.

Spécialités : kouglopf, bredela, biscuiterie.

 Dimanche et lundi / Sonntag und Montag / Sunday and Monday / Zondag en Maandag



4 rue des Bateliers
Tél. +33 (0)6 65 12 94 67
www.sanspeuretsansgluten.net
sanspeuretsansgluten@gmail.com

BISCUIDERIZ CLAIRE - Claire FURSTOSS

NATURELLEMENT SANS GLUTEN

67600 SELESTAT

E4

Naturellement sans gluten. Biscuits à partir de farine de riz certifiés Nature & Progrès : kougelhopf, lammela et autres.

Vous pouvez venir chercher les produits directement à l'atelier ou convenir d'un lieu, sur rendez-vous.

Boutique en ligne (voir site internet)



1 place de la Victoire
Tél. +33 (0)3 88 92 00 42
Fax +33 (0)3 88 95 23 23
www.gross.fr
contact@gross.fr

PÂTISSERIE GROSS

CHOCOLATIER - PÂTISSIER - TRAITEUR - SALON DE THÉ

67600 SELESTAT

E4

Spécialisés dans le chocolat, gâteaux et petite restauration.



70



30



Dimanche / Sonntag / Sunday / Zondag



15 rue des Clefs
Tél. +33 (0)3 88 92 11 04
Fax +33 (0)3 88 92 85 25
www.patisserie-kamm.fr
patisseriekamm@orange.fr

PÂTISSERIE KAMM

CHOCOLATIER - PÂTISSIER - TRAITEUR - SALON DE THÉ

67600 SELESTAT

E4

Gâteaux, verrines, glaces, entremets, macarons
Petite restauration



50



70



Dimanche après-midi et soir, lundi /
Sonntagnachmittag und abend, Montag /
Sunday afternoon and night, Monday /
Zondagmiddag en avond, maandag



7 rue des Chevaliers
Tél. +33 (0)3 88 92 12 80

PÂTISSERIE WACH

67600 SÉLESTAT

E4

Gâteaux, chocolats, glaces, entremets, Petite
restauration

Spécialités : Gâteau des Chevaliers



50



70



Lundi et dimanche après-midi et soir
/ Montag und Sonntag Nachmittag und
Abend / Monday and Sunday afternoon
and evening / Maandag en zondag middag
en avond



7 rue du Sel
Tél. +33 (0)3 88 58 45 90
Fax +33 (0)3 88 58 45 95
www.maisondupain.org
contact@maisondupain.org

MAISON DU PAIN

67600 SÉLESTAT

E4

Musée et fournil de démonstration.
Vente de pains spéciaux, viennoiseries.

Spécialités : Bredelas de Noël



55



Lundi (sauf décembre) / Montag (außer
Dezember) / Monday (except December) /
Maandag (behalve December)

LÉGENDE / ZEICHENERKLÄRUNGEN / SYMBOLS / INSTRUCTIES



Visite de cave
Weinkellerbesichtigung / visit of the cellar / bezoek wijnkelder



Dégustation gratuite pour individuels / kostenlose Weinprobe für Privatpersonen / Free wine-tasting for individuals / Gratis proeven voor particulieren



Pour groupe sur RDV / Weinkel-
terbesichtigung auf Vereinbarung /
Visit of the cellar by appointment /
Voor groepen op afspraak



Dégustation payante pour groupe /
Weinprobe mit Eintritt für Gruppen /
paying Wine-tasting for groups / Proeven
voor groepen tegen betaling



Dégustation gratuite pour groupe
/ Weinprobe mit Eintritt für Gruppen /
Wine-tasting for groups / Proeven voor
groepen tegen betaling



Label «Vignobles & Découvertes»
Markenzeichen «Vignoble & Découvertes» / «Vignobles & découvertes» label / «Vignobles & découvertes» labels



Vigneron indépendant
Selbständige Elsasser Winzer /
Independent Winegrower /
Onafhankelijke wijnboer



Vins issus de raisins de l'agriculture biologique /
Weine hergestellt aus Trauben des
ökologischen Weinbaus / Wines
produced with grapes of biological
agriculture / Wijnen afkomstig van
druiven van biologische teelt



Fermeture hebdomadaire
Ruhetag / Weekly holiday /
Sluitingstijden



DOMAINE BERNHARD-REIBEL

67730 CHÂTENOIS

C4



20 rue de Lorraine

Tél. +33 (0)3 88 82 04 21

Fax +33 (0)3 88 82 59 65

bernhard-reibel@wanadoo.fr

www.domaine-bernhard-reibel.fr

Fûts chêne et inox

Spécialités : AOC Alsace - Crémant d'Alsace -
Vendanges Tardives - Sélection de Grains Nobles

Samedi après-midi et dimanche sur RDV /
Samstagnamittag und Sonntag auf Vereinbarung /
Saturday afternoon and Sunday by appointment /
Zaterdag middag en zondag op afspraak



VINS D'ALSACE MICHEL GOETTELMAANN

67730 CHÂTENOIS

C4



27a rue des Gourniers

Tél. +33 (0)3 88 82 12 40

Fax +33 (0)3 88 82 12 40

mgoettelmann@wanadoo.fr

www.vins-alsace-goettelmann.fr

Spécialités : AOC Alsace - Sélection grains nobles
- Crémant d'Alsace - Vendanges Tardives



Pendant les vendanges : Sur RDV



21 rue des Goumiers
Tél. +33 (0)3 88 92 04 85
Fax +33 (0)3 88 82 21 23
gerber.chatenois@wanadoo.fr
www.vins-patriciagerber.fr

DOMAINE GERBER

67730 CHÂTENOIS

C4



Cuves inox et foudres de chêne

Spécialités : AOC Alsace – Vendanges tardives



Dimanche sur RDV



39 rue de la Gare
Tél. +33 (0)3 88 92 40 03
Fax +33 (0)3 88 92 42 89
boutique.dambach@wolfberger.com
www.wolfberger.com

WOLFBERGER

67650 DAMBACH-LA-VILLE

D1



Fûts de chêne de 1902

Spécialités : AOC Alsace – Vins et Crémants d'Alsace – Vendanges Tardives – Sélection grains nobles – Alsace Grands Crus – eaux-de-vie et liqueurs.



64 rue du Général de Gaulle
Tél. +33 (0)3 88 82 09 77
Fax +33 (0)3 88 82 70 49
jean-marie.koehly@wanadoo.fr
www.vins-koehly.com

VINS JOSEPH ET JEAN-MARIE KOEHL

67600 KINTZHEIM

C5



Spécialités : AOC Alsace – Vendanges tardives – Crémant d'Alsace – Sélection grains nobles – Alsace grands crus – Grand Cru Gloeckelberg



23 Grand'Rue
Tél. +33 (0)3 88 92 32 56
Fax +33 (0)3 88 82 59 95
contact@bleger.fr
www.bleger.fr

DOMAINE CLAUDE ET CHRISTOPHE BLEGER

67600 ORSCHWILLER

C5



AOC Alsace – Crémant d'Alsace – Grand Cru Praelatenberg – Vendanges Tardives – Sélections de Grains Nobles – Alsace grands crus – Eaux de vie – Liqueurs – Crème



Dimanche en janvier, février et mars / Sonntags im Januar, Februar und März / Sundays in January, February and March / zondagen in januari, februari en maart



DOMAINE DUSSOURT

67750 SCHERWILLER

CD-3



Cave traditionnelle foudre centenaire 18^e s.

Spécialités : AOC Alsace – Crémant d'Alsace
– Sélections grain nobles – Vendage tardives –
Riesling appellation Communale «Scherwiller»

Dimanche sur RDV / Sonntag auf Vereinbarung /
Sunday by appointment / Zondag op afspraak



DOMAINE ENGEL FRERES

67600 ORSCHWILLER

C5



Spécialités : AOC Alsace – Vendanges tardives –
Crémant d'Alsace – Sélection grains nobles – Alsace
grands crus – Grand Cru Praelatenberg

Dimanche / Sonntag / Sunday / Zondag



DOMAINE FREY-SOHLER

67750 SCHERWILLER

CD-3



Spécialités : AOC Alsace – Vendanges tardives –
Crémant d'Alsace – Sélection grains nobles – Alsace
grands crus – Riesling appellation Communale
«Scherwiller»

Dimanche de janvier à avril sur RDV / Am Sonntag,
zwischen Januar und April geschlossen auf Vereinbarung
/ closed on Sunday between January and April on
request / gesloten op Zondag tussen Januari en April
op afspraak



DOMAINE ROBERT HAAG ET FILS

67750 SCHERWILLER

CD-3



Cave du 18^{ème} s. foudres de chêne et cuve inox.

Spécialités : AOC Alsace – Crémant d'Alsace
Sélection grains Nobles – Vendages Tardives –
Riesling appellation Communale «Scherwiller»

Sur RDV dimanche / Auf Vereinbarung Sonntag /
On request Sunday / Zondag op afspraak



CAVE VINICOLE LES FAITIÈRES

67600 ORSCHWILLER

C5



Futs de chêne

4 Route du Vin
Tél. +33 (0)3 88 92 09 87
Fax +33 (0)3 88 82 30 92
cave@cave-orschwiller.fr
www.cave-orschwiller.fr

Spécialités : AOC Alsace - Vendanges tardives
- Crémant d'Alsace - Sélection grains nobles -
Alsace grands crus - Alsace Grands Crus - Grand
Cru Praelatenberg



DOMAINE GILBERT RUHLMANN FILS

67750 SCHERWILLER

CD-3



Cuves en acier inoxydable

31 rue de l'Ortenbourg
Tél. +33 (0)3 88 92 03 21
Fax +33 (0)3 88 82 30 19
vin.ruhlmann@terre-net.fr
www.vinruhlmann.fr

Spécialités : AOC Alsace - Crémant d'Alsace -
Vendanges Tardives - AOC Scherwiller Riesling
- Sélection grains nobles - Riesling appellation
Communale «Scherwiller»



Dimanche sur RDV / Sonntag nach Vereinbarung /
Sunday by appointment / Zondag op afspraak



DOMAINE ZIMMERMANN

67600 ORSCHWILLER

C5



3 Grand'Rue
Tél. +33 (0)3 88 92 08 49
Fax +33 (0)3 88 92 94 55
contact@zimmermann.fr
www.zimmermann.fr

Spécialités : AOC Alsace - Vendanges tardives
- Sélection grains nobles - Alsace grands crus -
Grand Cru Praelatenberg





Restauration sur place
Restaurant vor Ort / catering on site /
catering on locatie



Galerie marchande
Einkaufszentrum / Mall /
winkelcentrum



Station service 24/24
Tankstelle 24/24 / Gas Station 24/24
/ benzinstation 24/24



Drive



Distributeur de billet
Geldautomaat / Cash machine /
Geldautomaat



Toilette
Toilette / Toilet / Toilet



CENTRE E. LECLERC

67600 SELESTAT

E4



Quartier Ouest



ZI Nord et Quartier Ouest
Tél. +33 (0)3 88 58 83 43
Tél. +33 (0)3 88 85 07 17
Fax +33 (0)3 88 58 03 49
www.e-leclerc.com/selestat
alsedis.leclerc@scapalsace.fr



Jours fériés + Dimanche / Feiertag + Sonntag /
holidays + Sunday / vakantie + Zondag

Intermarché

INTERMARCHÉ

67600 SELESTAT

E4



Route de Strasbourg
Carrefour Maison Rouge
Tél. +33 (0)3 88 92 92 22
Fax +33 (0)3 88 92 88 59
www.intermarche-centre-alsace.fr/intermarche/selestat



Jours fériés + Dimanche / Feiertag + Sonntag /
holidays + Sunday / vakantie + Zondag



BOUCHERIE KOENIG

67600 SELESTAT

E4

3 rue Sainte Barbe
Tél. +33 (0)3 88 92 11 91
Fax +33 (0)3 88 92 34 34



Dimanche et lundi / Sonntag und Montag /
Sunday and Monday / Zondag en Maandag

Charcuterie alsacienne fine et légère. Remarquable presskopf, splendide terrine de bœuf printanier en forme de kougelhopf, cervelas, saucisse de foie, lard fumé, jambon blanc, boudin, saucisse de bière, fleischnacka, feuilleté au jambon, terrine de jambonneau en gelée façon Thierry et pâté en croûte sont d'une qualité constante. En prime, de belles viandes fermières comme le bœuf et l'agneau du Limousin, mais aussi, la pintade et le poulet jaune des Landes.





LES CONFITURES DU CLIMONT

67420 RANRUPT - LA SALCÉE

A1

Confitures mijotées dans des chaudrons en cuivre, à base de fruits et de sucre uniquement. Plus de 30 recettes. Labellisés EPV.

Mehr als 30 Konfitüren. Nur aus Obst und Zucker hergestellt. In großen Kupferkesseln geköchelt.

More than 30 jam recipes. Prepared in large copper cauldrons. Made purely from fruit and sugar..

Meer dan 30 confituurrecepten. Gestoofd in grote koperen potten, enkel op basis van fruit en suiker.

14, Route du Climont
Tél. +33 (0)3 88 97 72 01
Fax. +33 (0)3 88 97 78 25
www.confituresduclimont.com
contact@confituresduclimont.com



Dim. lun. / Sonntag, Montag / Sunday, Monday / Zondag, Maandag



LA MAISON DU DISTILLATEUR

67730 CHÂTENOIS

C4

Venez découvrir un lieu unique en Alsace : la Maison du Distillateur, un musée interactif sur l'art de la distillation des eaux-de-vie et du whisky. Un voyage qui mettra vos cinq sens en éveil. Au sein de sa boutique où vous y découvrirez des produits alsaciens artisanaux.

Ein interaktives Museum auf die Kunst der Destillation von Weinbrand und Whisky. Eine Reise, die Ihre fünf Sinne stellen wird.

An interactive museum on the art of distillation of brandy and whiskey. A travel that will use your five senses

20 rue de Villé
Tél. +33 (0)3 88 57 84 87
contact@maisondudistillateur.fr
www.maisondudistillateur.fr



Lundi / Montag / Monday / Maandag

Een interactief museum over de kunst van het distilleren van cognac en whisky. Een reis die zal gebruik maken van uw vijf zintuigen



GRAND CRU DU PRAELATENBERG

Les belvédères du Haut-Koenigsbourg dominent les pentes du Praelatenberg. Situé entre 250 et 350 m d'altitude, il bénéficie d'une orientation est-sud-est. Le Praelatenberg est un terroir de 18,70 ha où le Riesling, le Gewurztraminer, le Muscat et le Tokay Pinot Gris se développent à la perfection.

Cité en 823, le Praelatenberg appartenait aux prélats de l'abbaye d'Ebersmunster. Il sera très convoité. Exploité au siècle dernier par des viticulteurs de Sélestat, il appartient aujourd'hui aux vignerons d'Orschwiller et de Kintzheim. Le Praelatenberg produit des vins de garde qui développent avec le temps les qualités caractéristiques de leur terroir : finesse et élégance. (Source : CIVA)

Über den Hängen des Praelatenberg ragen die Türme der Hohkönigsburg auf. Der Praelatenberg liegt in einer Höhe von 250 bis 350 m und profitiert von seiner Ost/Südost-Ausrichtung. Dieses 18,70 ha große Anbaugelände bietet hervorragende Bedingungen für Riesling, Gewürztraminer, Muskateller und Grauburgunder (Tokay).

Der Praelatenberg wurde 823 erstmals urkundlich erwähnt und gehörte damals den Prälaten der Abtei von Ebersmunster. Er sollte ein sehr begehrtes Stückchen Erde werden. Der Praelatenberg wurde im vergangenen Jahrhundert von den Weinbauern von Sélestat bewirtschaftet und gehört heute den Winzern von Orschwiller und Kintzheim. Auf dem Praelatenberg wachsen exquisite Lagerweine, die mit der Zeit die feinen, eleganten Noten entwickeln, die für dieses Anbaugelände typisch sind. (Quelle: CIVA)

The Haut-Koenigsbourg Castle looks down over the Praelatenberg slopes. Located at an elevation spanning 250 to 350 metres in altitude, the Praelatenberg enjoys the benefits of its east/south-east orientation. Its lands cover a surface area of 18,70 hectares where the

Riesling, Gewurztraminer, Muscat and Tokay Pinot Gris grapes mature to perfection.

First documented in 823, the Praelatenberg belonged to the prelates of Ebersmunster Abbey. It was destined to become an object of desire throughout its history. Worked by the Sélestat wine growers in the last century, its lands now belong to the wine growers of Orschwiller and Kintzheim. The Praelatenberg produces vins de garde - wines whose quality significantly improves when left to mature, leaving the characteristics of their terroir: subtlety and elegance. (Source: CIVA - The Inter-professional Committee of the Wines of Alsace)

De terrassen van Opper-Koenigsbourg domineren de heuvels van Praelatenberg. Gelegen op een hoogte van 250 tot 350 m profiteren ze van de oost-zuid-oostelijke ligging. De Praelatenberg is een gebied van 18,70 ha waar de Riesling, de Gewurztraminer, de Muscat en de Tokay Pinot Gris zich uitstekend kunnen ontwikkelen.

Praelatenberg dat al in 1823 stond vermeld, behoorde tot de prelaten van de abdij Ebersmunster. Het gebied was zeer in trek. Tot aan de vorige eeuw geëxploiteerd door wijnbouwers van Sélestat, behoort het vandaag de dag toe aan de wijnbouwers van Orschwiller en Kintzheim. Praelatenberg produceert bewaarwijnen die met de jaren de karakteristieke kwaliteiten van hun terroir ontwikkelen: een bijzondere zuiverheid gekoppeld aan elegantie. (Bron: CIVA, Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace).





La Route des Vins d'Alsace

Die Elsässische Weinstrasse / The Alsace Wine Route / De Route van de Alsacewijnen



La plus célèbre Route des Vins de France déploie fièrement ses châteaux médiévaux, ses maisons Renaissance, les ruelles fleuries de ses villages au charme intemporel. Terre de traditions et de vins, elle offre au visiteur une expérience unique. Instaurée officiellement comme route touristique en 1953, elle a fêté ses 60 ans en 2013.

Réputée pour son itinéraire d'exception et la simplicité de son parcours, la Route des Vins invite à la découverte de la région et de ses vignerons. De vals en coteaux, elle se déroule au pied des Vosges sur plus de 170 km et traverse les communes de Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, Orschwiller et Dieffenthal. Elle vous invite à la rencontre de nos viticulteurs et de leur savoir-faire d'exception.

Mit Stolz präsentiert die berühmteste Weinstraße in Frankreich ihre mittelalterlichen Burgen, Renaissance-Häuser, blumengeschmückten Gassen und Dörfer mit zeitlosem Charme. Mit ihrer Tradition und ihren Weinen beschert sie dem Besucher ein einmaliges Erlebnis! Sie wurde 1953 offiziell als Touristen-Route eingerichtet und feiert im Jahr 2013 ihr 60-jähriges Bestehen.

Die Weinstraße ist für ihren außergewöhnlichen Verlauf und die einfach zu bewältigende Route bekannt. Sie lädt zur Entdeckung der Region und ihrer Weinberge ein. Durch Täler und über Hügel schlängelt sie sich auf über 170 km entlang und durch die Dörfer von Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, Orschwiller und Dieffenthal.

The Alsace Wine Route has contributed to the fame of Alsace Wines for the past 60 years. The most famous Wine Route in France proudly reveals its medieval châteaux and Renaissance houses and the flowery lanes of its charming villages. A land of tradition and wine, offering a unique experience for the visitor. Officially established as a tourist route in 1953, it celebrates its 60th anniversary in 2013.

Renowned for its remarkable and simple itinerary, the Wine Route invites you to discover the region and its wine producers. It winds through sloping valleys along the foothills of the Vosges for more than 170 km, crossing the villages of Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, Orschwiller and Dieffenthal.

De meest beroemde wijnroute van Frankrijk toont met trots haar middeleeuwse kastelen, Renaissance-huizen en de fleurige straten van dorpen met een tijdloze charme. Het land van tradities en wijnen biedt bezoekers een unieke ervaring. Officieel in 1953 opgericht als een toeristische route vierde ze in 2013 haar 60ste verjaardag.

Gewaardeerd vanwege haar bijzondere en eenvoudige parcours is deze wijnroute bij uitstek geschikt om deze regio met haar wijngaarden te ontdekken. Vanaf de voet van de Vogezen slingert zij zich over een lengte van 170 kilometer door de glooiende wijndalen en door de dorpen van Châtenois, Scherwiller, Kintzheim, en Orschwiller en Dieffenthal. U bent van harte welkom om kennis te maken met onze wijnbouwers en hun uitzonderlijke vakmanschap.





AOC LES CÔTEAUX DU HAUT-KOENIGSBOURG AOC SCHERWILLER

Appellation «Scherwiller»

Les premières traces écrites, mentionnant le vignoble de Scherwiller, remontent à l'impératrice Richarde au IX^e siècle.

Géologie : sur la lancée des rivières du Giessen et de l'Aubach, les sols sont limoneux-sableux, avec un fort pourcentage de galets. Terroir alluvionneux, léger et très précoce, propice à une parfaite maturation du Riesling. Cette appellation Alsace, suivie de la dénomination Scherwiller, officialisée depuis le 28 octobre 2011, ne peut être revendiquée qu'à partir du cépage Riesling.

Appellation «Les Coteaux du Haut-Koenigsbourg»

L'appellation communale «Coteaux du Haut-Koenigsbourg», est une ceinture géologique de grès à l'image du Château qui porte le même nom. S'étendant de Châtenois à Saint-Hippolyte elle couvre une surface de 120 ha au dessus de la Route des Vins où les cépages Riesling et Gewurztraminer y excellent.

Ursprungsbezeichnung „Scherwiller“

Geologie: Die lehmig-sandigen Uferbereiche der Flüsse Giessen und Aubach weisen einen hohen Kieselanteil auf. Im Kieselboden entwickelt der Riesling von Scherwiller sehr frische, zitronige Aromen, die bis ins Muskatarartige gehen. Diese elsässische Ursprungsbezeichnung, gefolgt von der Benennung „Scherwiller“, gilt offiziell seit dem 28. Oktober 2011 und darf ausschließlich für die Rebsorte Riesling verwendet werden.

Ursprungsbezeichnung „Les coteaux du Haut-Koenigsbourg“

Die kommunale Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Haut-Koenigsbourg“, die an die gleichnamige Burg aus Sandstein erinnert, verweist auf einen geologischen Sandsteingürtel. Das entsprechende Gebiet, wo Riesling und Gewurztraminer so hervorragend gedeihen, erstreckt sich oberhalb der Elsässischen Weinstraße auf einer Fläche von 120 ha von Châtenois bis nach Saint Hippolyte.

The “Scherwiller” label of origin

Geology: The silty soil on the banks of the Giessen and Aubach streams contains a high proportion of shingle. A product of this gravelly soil, the distinctive feature of the Scherwiller Riesling is a variety of aromas ranging from very fresh and lemony to Muscat-like in flavour. Only wines produced from the Riesling grape variety may lay claim to the Alsace label of origin, followed by the Scherwiller designation, officialised on the 28th of October 2011.

The “Coteaux du Haut-Koenigsbourg” label of origin

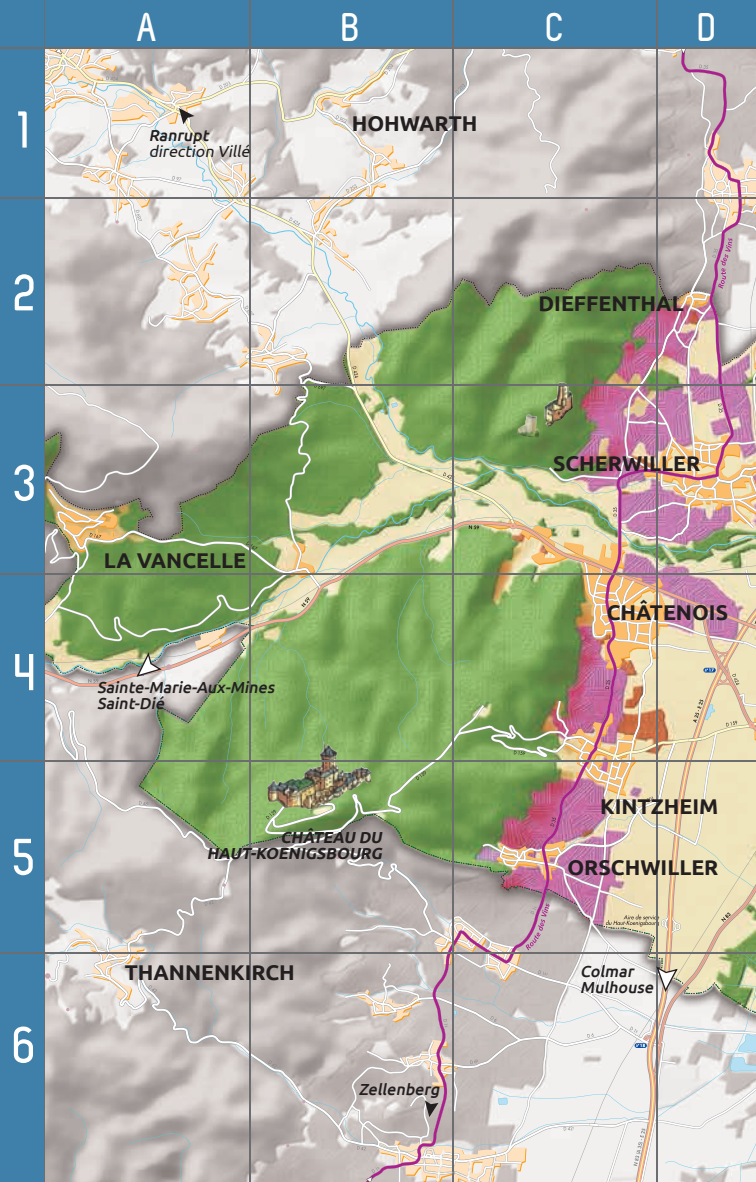
The communal “Coteaux du Haut Koenigsbourg” label of origin, mirroring the Castle of the same name, refers to a geological belt of sandstone. Stretching from Châtenois to Saint Hippolyte, it spans an area of 120 hectares above the wine route where Riesling and Gewurztraminer come into their own.

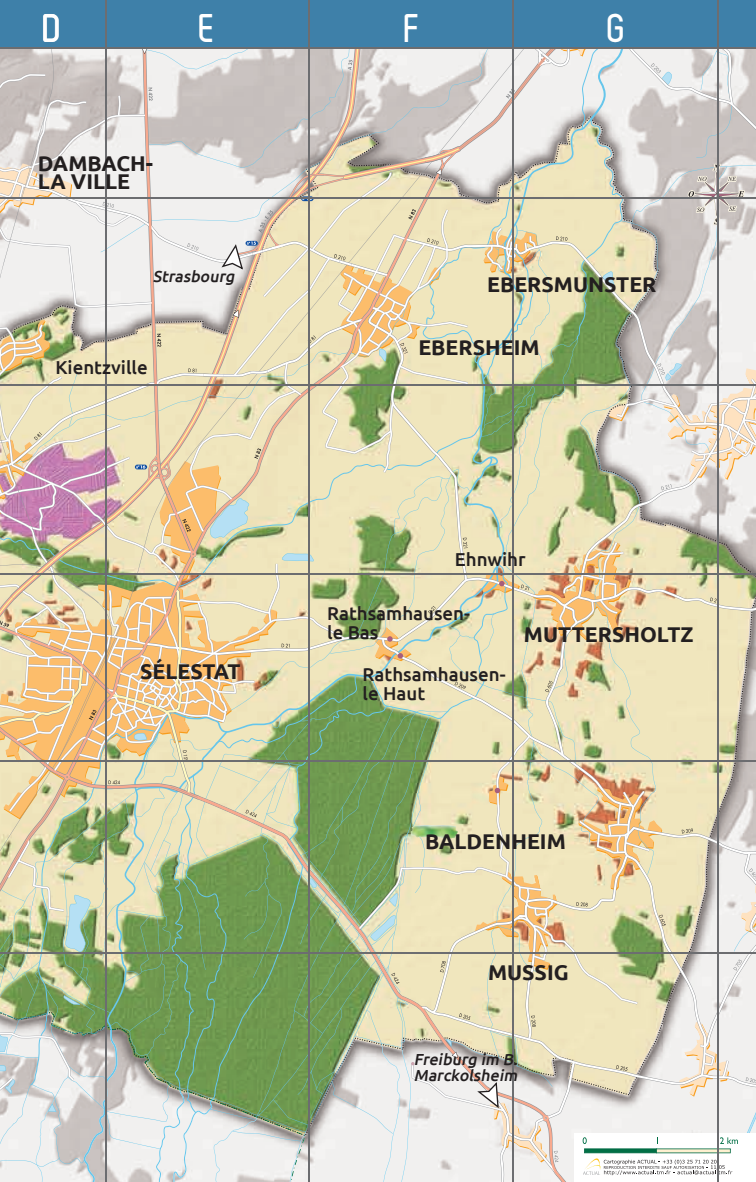
Appellation ‘Scherwiller’

Geologie: bij de rivierloop van de Giessen en de Aubach is de bodem van zandachtig leem met een hoog kiezelgehalte. Door hun finesse zijn het gastronomische wijnen die met vele gerechten goed samengaan, van de meest traditionele tot de meest exotische. Deze appellation Alsace, gevolgd door de naam Scherwiller, is sinds 28 oktober 2011 officieel en er kan alleen maar aanspraak op worden gemaakt wanneer ze van de Riesling druivenvariëteit afstamt.

Appellation ‘Les coteaux du Haut-Koenigsbourg’

De algemene benaming ‘Coteaux du haut Koenigsbourg’ refereert aan een geologische gordel van zandsteen, naar het beeld van het gelijknamige kasteel. Zich uitstrekkend van Châtenois tot aan Saint Hippolyte bestrijkt ze een oppervlakte van 120 ha die de wijnroute overheerst waar de uitstekende druivenvariëteiten Riesling en Gewurztraminer tot hun volle recht komen.







Vous êtes les bienvenus !

A partir de **2 NUITS** Faites **des ÉCONOMIES** **22 AVANTAGES**

auprès de nombreux restaurants, commerces,
viticulteurs... Sur présentation de la carte d'hôtes

Restaurants : A la Couronne - Scherwiller / Resto Sushi's - Sélestat / La ville de Reims - Sélestat / Auberge au Canoë Gourmand - Sélestat / Saigon - Sélestat / Le Terroir - Sélestat // Sites : La Maison du Distillateur - Châtenois / Maison du Pain d'Alsace - Sélestat / Cigoland - Kintzheim / Maison de la Nature et du Ried - Muttersholtz / Piscine des remparts - Sélestat // Activité : Alsace Canoës - Sélestat // Office de Tourisme Intercommunal - Sélestat Haut-Koenigsbourg Tourisme // Viticulteurs : Domaine Koehly - Kintzheim / Alsace Frey Sohler - Scherwiller / Domaine Dussourt - Scherwiller / Vins Ruhlmann - Scherwiller // Pâtisserie Gross - Sélestat // Boulangerie-Pâtisserie Hurstel-Koenig - Sélestat // Transport Intercommunal de Sélestat et Transport à la Demande // Rent a car - Sélestat

**Demandez la
carte d'hôtes à
votre hébergeur !**





67730 CHÂTENOIS

Jeudi matin / Donnerstagmorgen /
Thursday morning / donderdagmorgen

PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

Marché hebdomadaire / Wochenmarkt / Weekly
market / wekelijkse markt

67600 SELESTAT

Mardi matin* / Dienstagmorgen /
Tuesday morning / dinsdagmorgen

CENTRE VILLE

Marché hebdomadaire / Wochenmarkt / Weekly
market / wekelijkse markt

Samedi matin* / Samstagmorgen* /
Saturday morning* / zaterdagdagmorgen*

ARSENAL SAINT-HILAIRE

Marché Bio / Bionmarkt / Bio market / Bio markt

PLACE VANOLLE

Marché du terroir / Lokalmarkt / Local market /
Lokaal markt

* Sauf jours de fêtes, dans ce cas déplacement
à la veille / Außer Feiertage, in diesem Fall Bewegung
am Vorabend / Except holidays, in this case the day
before / Behalve op feestdagen wanneer de markten een
dag eerder plaatsvinden





Ingrédients (6 pers.)

- 2,5 kg de brochet, sandre, tanche, anguille, perche ou lotte de rivière (de préférence)
- 100 g de beurre frais

- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 3 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 150 g de champignons de Paris frais

- 25 cl de Sylvaner ou de Riesling d'Alsace
- 25 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de farine
- Le jus de 1/2 citron
- persil

LA MATELOTE DU RIED

Dépouiller l'anguille de sa peau, ébarber, écailler, vider et laver tous les poissons.

Dans un sautoir, faire blondir les échalotes ciselées dans 50 g de beurre frais. Y placer les morceaux d'anguille. Ajouter le vin blanc, l'oignon piqué, le laurier, la gousse d'ail écrasée. Puis mouiller d'eau froide jusqu'à hauteur du poisson, Saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes.

Ajouter ensuite en premier les tronçons de sandre, tanche, perche ou lotte de rivière.

Retirer les morceaux de poissons et les champignons. Les disposer dans un plat de service. Réserver au chaud.

Filter le fond de cuisson et le faire réduire d'1/3.

Pendant ce temps, confectionner un roux blanc avec 50 g de farine et autant de beurre pour lier le litre et demi de fond de matelote.

Mélanger séparément la crème fraîche et les jaunes d'œuf.

Dès l'épaississement du velouté, incorporer le mélange crème et jaunes d'œuf hors du feu, rectifier l'assaisonnement.

Napper les morceaux de poisson et les champignons de la matelote de cette sauce.

Servir très chaud, garnir de croûtons frits ou de fleurons (pâte feuilletée).

Saupoudrer le plat de persil haché et accompagner de nouilles d'Alsace fraîches.

Zutaten (6 Pers.)

2,5 kg Hecht, Zander, Schleie, Aal, Barsch oder Quappe (vorzugsweise)

100 g frische Butter

1 mit Nelken gespickte Zwiebel

3 Lorbeerblätter

1 Knoblauchzehe

2 Schalotten

150 g frische Champignons

250 ml Sylvaner oder elsässischer Riesling

250 ml Crème fraîche

2 Eigelb

50 g Mehl

Saft einer halben Zitrone

Petersilie

Fischragout „Matelote du Ried“

Den Aal enthäuten, bei allen Fischen die Flossen und Schuppen entfernen, die Fische ausnehmen und waschen.

Die feingehackten Schalotten in 50 g Butter in einer Schmorpfanne goldbraun anbraten. Die Aalstücke hinzugeben. Den Weißwein, die gespickte Zwiebel, den Lorbeer, die zerdrückte Knoblauchzehe und die Champignons hinzugeben und anschließend bis auf Höhe des Fisches mit kaltem Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.

Dann die Zander-, Schleie-, Barsch- oder Quappenstücke hinzufügen.

Die Fischstücke und Champignons aus der Pfanne nehmen und in eine Servierschüssel umfüllen.

Warm stellen.

Route de la Matelote



La matelote est un très vieux met alsacien, typique du Ried. Il se compose en Alsace de poissons d'eau douce : le brochet, l'anguille, le sandre, la tanche, la perche et la lotte de rivière (devenue très rare). Une vingtaine de restaurants du Ried, entre Drusenheim au nord à Illhaeusern au sud proposent la matelote dans leur carte.

Den Kochsud filtern und um ein Drittel reduzieren.

In der Zwischenzeit mit 50 g Mehl und der gleichen Menge Butter eine Mehlschwitze zum Abbinden des anderthalben Liters Fischfonds anfertigen.

Crème fraîche und Eigelb getrennt miteinander verrühren.

Die Pfanne vom Feuer nehmen sobald der Fischfonds einzudicken beginnt und die Crème fraîche-Eigelb-Mischung unterrühren. Abschmecken.

Die Fischstücke und Champignons des Matelote-Ragouts mit dieser Sauce bedecken.

Mit Croutons oder Blätterteigmonden garnieren und sehr heiß servieren.

Mit gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage frische elsässische Nudeln reichen.

Ingredients (serves 6)

2.5 kg pike, pikeperch, tench, eel, perch or burbot (where possible)
100 g fresh butter
1 clove-stuck onion
3 bay leaves
1 clove of garlic
2 shallots
150 g fresh cultivated button mushrooms
25 cl Sylvaner or Alsace Riesling
25 cl crème fraîche
2 egg yolks
50 g flour
Juice squeezed from half a lemon
Parsley

La Matelote du Ried (Ried fish stew)

Strip the eel of its skin. Cut the fins off all the fish then scale, gut and wash them.

Place the finely chopped shallots in a pan and sauté in 50 g of fresh butter until translucent. Add the pieces of eel. Add the white wine, the clove-stuck onion, the bay leaves, the crushed garlic clove and mushrooms. Add cold water to just cover the fish. Flavour with salt and pepper. Cover and leave to simmer for 10 minutes.

Add slices of pikeperch, tench, perch or burbot.

Remove the pieces of fish and mushrooms. Place on a dish.

Keep warm.

Strain the cooking juices and reduce by one third.

At the same time, prepare a light "roux" with the 50 g flour and the same amount of butter, in order to bind the litre and a half of matelote gravy.

In a separate container, mix the fresh cream and egg yoke.

As soon as the sauce starts to thicken, turn off the heat and blend in the cream and egg

yoke mix. Adjust the seasoning.

Coat the "matelote" fish pieces and mushrooms with this sauce.

Serve hot. Garnish with fried croutons or puff pastry crescents.

Sprinkle with chopped parsley and accompany with fresh Alsatian pasta.

Ingrediënten (6 pers.)

2.5 kg snoek, baars, zeelt, paling, baars en kwabaal (bij voorkeur)
100 g verse boter
1 ui met kruidnagels bestoken
3 laurierblaadjes
1 teentje knoflook
2 sjalotjes
150 g verse Parijse champignons
25 cl Elzasser Sylvaner of Riesling
25 cl room
2 eierdooiers
50 g bloem
Sap van een halve citroen
peterselie

Visragout van Ried

Strip de huid van de paling af, haal de baard en de schubben eraf, maak alle vis leeg en schoon.

Bak in een koekenpan de sjalotten in 50 g verse boter lichtgeel, leg er de stukken paling overheen en voeg er de witte wijn, de ui met kruidnagels, de laurierblaadjes, het geplette teentje knoflook en de champignons aan toe. Besprenkel het gerecht vervolgens met koud water tot aan de hoogte van het visvlees, voeg er zout en peper aan toe en laat het afgedekt gedurende 10 minuten stoven.

Voeg er vervolgens de moten snoek, zeelt, baars en kwabaal aan toe.

Haal de stukken vis en champignons uit de pan en schik ze op een platte serveerschaal.

Houd deze warm.

Zeef het kookvocht en verminder het met een derde.

Maak ondertussen een witte roux met 50 g bloem en voldoende boter om de 1½ liter met het kookvocht van de ragout te binden.

Mix de room en eierdooiers afzonderlijk.

Zodra de licht gebonden saus dikker wordt, van het vuur afhaken en het room- en eigeelmengsel er aan toevoegen.

Op smaak brengen met de kruiden.

Giet deze saus over de stukken vis en champignons in de ragout.

Zeer heet opdienen, gegarneerd met gebakken croutons of halve maantjes (van bladerdeeg).

Bestrooi het gerecht met gehakte peterselie en serveer er verse Elzas-noedels bij.

Ingédients

- 500 de farine
- 100 g de sucre
- 10 g de sel
- 150 g de beurre
- 2 oeufs
- 200 g lait
- 25 g de levure fraîche
- 150 g de raisins de Malaga épépinés ou sultanines
- 75 g d'amandes



LE KUGELHOPF de la Maison du Pain d'Alsace (Sélestat)

Pour 8 personnes

Cuisson : environ 45 min.

Préparer d'abord le levain avec la levure, la moitié du lait tiède et la farine nécessaire pour faire une pâte de consistance moyenne : la laisser dans un endroit tiède.

Dans une bassine, réunir farine, sel, œufs et le reste du lait tiède et mélanger énergiquement les denrées.

Battre pendant 1/4 d'heure environ, en soulevant la pâte avec la main.

Ajouter le beurre ramolli dans les mains et le levain dont le volume a doublé.

Battre encore quelques minutes, couvrir d'un linge et laisser reposer dans un endroit tiède environ 1 heure.

Tapoter à nouveau, casser la pâte, ajouter le sucre et les raisins trempés dans l'eau.

Mettre la pâte dans un moule à kugelhopf, bien beurré dans les cannelures : garnir d'amandes pelées si possible et essuyées.

Laisser la pâte remonter une seconde fois jusqu'au bord et mettre dans un four moyen. Si le kugelhopf se colore de trop, mettre un papier pour couvrir.

Cuire environ 45 minutes.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 10 g Salz
- 150 g de Butter
- 2 Eier
- 200 g Milch
- 25 g Bierhefe
- 150 g enkernte Malagarosinen
- 75 g Mandeln

Zuerst den Sauerteig aus Bierhefe, der Hälfte der warmen Milch und soviel Mehl wie nötig ist, um einen mittelfesten Teig zu machen, zubereiten. An einem warmen Platz stellen.

In einer Schüssel Mehl, Salz, Eier und den Rest der lauwarmen Milch kräftig verrühren. Den Teig ungefähr eine Viertelstunde durchkneten und mit der Hand schlagen.

Die durch Kneten in der Hand erweichte Butter und den Sauerteig, dessen Menge sich verdoppelt haben muss, hinzutun.

Noch einige Minuten den Teig durchkneten, mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Platz ungefähr eine Stunde aufgehen lassen.

Danach den Teig wieder klopfen, um ihn auf sein anfängliches Volumen zurückzubringen, den Zucker und die in Wasser getauchten Malagarosinen hinzufügen.

Den Teig in eine in den Rillen gut gefettete Kugelhopfform geben und mit – wenn möglich – abgezogenen und abgetrockneten Mandeln garnieren.

Den Teig noch einmal bis zum Rand der Form aufgehen lassen und in einem Ofen bei mittlerer Wärme backen (200°C). Verfärbt sich der Kugelhopf zu sehr, wird er mit Papier abgedeckt.

45 Minuten backen lassen



Ingredients

- 500 g flour
- 100 g sugar
- 10 g salt
- 150 g butter
- 2 eggs
- 200 g milk
- 25 g brewer's yeast
- 150 g seedless sultanas
- 75 g almonds

- 1 kg meel,
- 150 g suiker,
- 15 à 20 g zout,
- 300 g boter,
- 3 eieren,
- 40 cl melk,
- 25 g biergist,
- 150 g Malaga-rozijnen,
- 75 g amandelen,

First prepare the dough with the yeast, half of the milk, warmed, and sufficient of the flour to make a dough of average consistency; leave the dough in a warm place.

In a separate basin, mix the remaining flour with the salt, eggs and the rest of the warm milk and knead energetically for about 15 minutes lifting the mixture with the hands. Add the butter, softening it in the hands, and knead in the dough which will have doubled in volume. Continue to knead for a few minutes, cover the bowl with a cloth and leave to settle in a warm place for about an hour.

Knead again, break open the dough, mix in the sugar and the sultanas (steeped beforehand in water).

Grease thoroughly the bottom and ridges of the «Kougelhopf» mould: decorate the bottom with almonds, which should, if possible, be peeled and wiped, and then place the dough into the mould.

Once more, leave the dough to rise until it reaches the top edge of the mould and then place in the oven on a medium heat (390°F). If the «Kougelhopf» browns too quickly, cover with a sheet of paper: bake for about 3/4 hour (400°F).

Baktijd: circa 45 min.

Eerst de gist met het bakpoeder, de helft van de warme melk en de bloem voorbereiden om er een deeg van gemiddelde compactheid van te maken; het daarna op een warme plek leggen. In een kom bloem, zout, eieren en de rest van de warme melk samenvoegen en de ingrediënten krachtig roeren.

Gedurende circa 1/4 uur kloppen en het deeg met de hand omhooghalen. De zachte boter met de handen toevoegen in het deeg waarvan het volume zich heeft verdubbeld. Nog enkele minuten kloppen, het afdekken met een doek en het op een warme plek circa 1 uur laten rusten.

Nog een keer licht kloppen, het deeg breken, de suiker en de in kirsch of water gedrenkte Malaga-rozijnen toevoegen, vervolgens een glaasje kirsch (optioneel) toevoegen. Het deeg in een kougelhopf deegvorm doen die in de inkepingen goed met boter is ingesmeerd: indien beschikbaar met gepelde en schoongeveegde amandelen garneren.

Het deeg nog een keer laten rijzen tot aan de rand van de vorm en in oven op gemiddelde temperatuur plaatsen. Als de Kougelhopf snel kleur krijgt hem met bakpapier afdekken.

In circa 45 minuten bakken.

Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

CHÂTENOIS

Juin / Juni / June

5	Slow up - journée de découverte sans voiture / Tagesausflug ohne Auto / Day of exploring without car / Ontdekkingsstocht zonder auto	Châtenois Sélestat Scherwiller Kintzheim Orschwiller	03 88 58 87 20
---	--	--	----------------

Juillet / Juli / July

20+27	Visite guidée du sentier viticole et apicole / Rundgang durch die Weinberge / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bijenteelt-pad	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20
-------	--	------------------------------------	----------------

Août / August / Augustus

2	Présentation des vins et produits du terroir / Weinvorstellung / Wine introduction / Presentatie van wijnen en streekproducten	Espace les Tisserands à 20h00	03 88 58 87 20
3+10	Visite guidée du sentier viticole et apicole / Rundgang durch die Weinberge / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bijenteelt-pad	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20
3+10+17+24+31	Stands de produits du terroir / lokalen Produkten Markt / local produce market / Kraampjes met streekproducten/	Place de la Fontaine 17h-20h	06 08 26 24 84

KINTZHEIM

Juillet / Juli / July

20+27	Visite guidée du vignoble / Guided tour through the vineyard / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over de wijngaard	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20
-------	---	------------------------------------	----------------

Août / August / Augustus

10	Dégustation de Vins / Weinprobe / Wine tasting / Wijnproeverij	Salle des Fêtes 18h30	03 88 58 87 20
3+17	Visite guidée du vignoble / Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over de wijngaard	Départ Office de Tourisme 17h30	03 88 58 87 20



Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

MUSSIG

Juin / Juni / June

19	Balade gourmande nocturne / Kulinarische Nachtwanderung / Gourmet night walk / Gastronomische nachtwandeling	Salle polyvalente 17h	06 15 59 19 69
----	--	-----------------------	----------------

MUTTERSCHOLTZ

Avril / April

29	Cuisinons autrement : plantes en folie pour une cuisine du quotidien / Koch anders: Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / Cook differently: madness plants cooked all the sauces / Cook anders: waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 ou 06 03 78 74 14
----	---	---------------------------------	-------------------------------------

Juillet / Juli / July

8	Cuisinons autrement : plantes en folie cuisinées à toutes les sauces / Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / madness plants cooked all the sauces / waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 ou 06 03 78 74 14
22	Marché des produits du terroir / Lokalen Produkten Markt / Local produce market / Markt met streekproducten	Place des Fêtes 18h à 22h	03 88 85 16 86

Septembre / September

30	Cuisinons autrement : plantes en folie cuisinées à toutes les sauces / Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / madness plants cooked all the sauces / waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 ou 06 03 78 74 14
----	---	---------------------------------	-------------------------------------

Décembre / Dezember / December

2	Cuisinons autrement : plantes en folie cuisinées à toutes les sauces / Wahnsinn Pflanzen gekocht alle Saucen / madness plants cooked all the sauces / waanzin planten gekookt alle sauzen	Maison de la Nature 18h à 20h30	03 88 85 11 30 ou 06 03 78 74 14
---	---	---------------------------------	-------------------------------------

SCHERWILLER

Juin / Juni / June

29	Stands de produits du terroir/lokalen Produkten Markt / local produce market / Kraampjes met streekproducten/	Place Foch 17h-20h	06 08 26 24 84
----	---	--------------------	----------------

Juillet / Juli / July

6+13+20+27	Stands de produits du terroir/lokalen Produkten Markt / local produce market / Kraampjes met streekproducten/	Place Foch 17h-20h	06 08 26 24 84
7+14+21+28	Visite guidée du sentier viticole / Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over de wijngaard	Office de Tourisme 17h	03 88 58 87 20
19	Présentation des vins / Weinvorstellung / Wine introduction / Presentatie van wijnen	Salle polyvalente A. Haag 18h30	03 88 92 84 49

SCHERWILLER

Août / August / Augustus

4+11+18 +25	Visite guidée du sentier viticole / Führung durch den Weinberg / Guided tour through the vineyard / Rondleiding over het bi-jenteelt-pad	Office de Tourisme 17h	03 88 58 87 20
----------------	--	------------------------	----------------

Septembre / September

4	Sentier Gourmand® / Feinschmecker Wanderung / Gourmet's trail / Gastronomisch pad (gastronomische wandeling)	Place de la Libération 10h30	03 88 58 87 26
---	--	------------------------------	----------------

SÉLESTAT

Janvier / Januar / January

2 > 10	Fournil de l'Épiphanie / Heilige drei Könige Backstube vom Brotmuseum / Kings mages bakehouse in the Bread Museum / Bakkerij van het Driekoningenfeest	Maison du Pain	03 88 58 45 90
--------	--	----------------	----------------

Février / Februar / February

3	Conférence - atelier dégustation bières et whiskies / Konferenz Biere und whiskies / Conference beers and whiskeys / Conferentie bieren en whisky	Maison du Pain à 19h	03 88 58 45 90
4	Animations main à la pâte pour adultes : beignets / Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor Volwassenen	Maison du Pain 14h30	03 88 58 45 90
10	Animations main à la pâte pour enfants : le masque gourmand / Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen	Maison du Pain à 14h	03 88 58 45 90

Mars / März / March / Maart

9	Conférence - atelier dégustation de bières, épices et fumures / Konferenz Biere und Gewürze / Conference beers and spices / Conferentie bieren en specerijen	Maison du Pain à 19h	03 88 58 45 90
11 > 26	Exposition et dégustation gourmande pascale / Osterausstellung und Gourmet-Verkostung / Easter exhibition and gourmet tasting / Pasen tentoonstelling en gastronomische proeverij	Maison du Pain	03 88 58 45 90

Avril / April

6	Animations main à la pâte pour enfants : sujets de Pâques / Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen	Maison du Pain à 14h	03 88 58 45 90
---	---	----------------------	----------------

Kulinarische Veranstaltungen / Gourmet events / Gastronomische evenementen

SÉLESTAT

Avril / April

20	Conférence - atelier dégustation bières et cochonnailles / Konferenz Biere und Wurstwaren / Conference beers and delicatessen / Conferentie bieren en delicatessenzaak	Maison du Pain à 19h	03 88 58 45 90
----	--	----------------------	----------------

Mai / May / Mei

18	Conférence - atelier dégustation bières et fromage / Konferenz Biere und Käse / Conference beers and cheese / Conferentie bier en kaas	Maison du Pain à 19h	03 88 58 45 90
26	Animations main à la pâte pour adultes : brioche / Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor Volwassenen	Maison du Pain à 14h30	03 88 58 45 90

Juin / Juni / June

1	Conférence - atelier dégustation de bières, pâtisserie et chocolat / Konferenz Biere, Feingebäck und Schokolade / Conference beers, pastry and chocolate / Conferentie bieren, gebak en chocolade	Maison du Pain à 19h	03 88 58 45 90
4	Animation main à la pâte pour adultes : pain / Animation Hand in den Teig für Erwachsene / Animation hand to the dough for adults / Animatie hand om het deeg voor volwassenen	Maison du Pain à 14h30	03 88 58 45 90

Juillet / Juli / July

Animations main à la pâte pour enfants / Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen	Mercredis Maison du Pain	03 88 58 45 90
--	-----------------------------	----------------

Août / August / Augustus

Animations main à la pâte pour enfants / Workshop Hand im Teig / Workshop hand in the dough / 'Met je handen in het deeg', animaties voor kinderen	Mercredis Maison du Pain	03 88 58 45 90
--	-----------------------------	----------------

13+14	Foire aux vins du Corso Fleuri / Blumen Corso Weinfest / Wine festival / Wijnmarkt en het bloemencorso
-------	--

Septembre / September

11	Balade gourmande / Feinschmecker Wanderung / Gourmet's trail / Gastronomische excursie	Départ aux Tanzmatten à partir de 10h15	06 76 51 02 26 ou 03 88 92 36 85
----	--	---	--

Décembre / Dezember / December

26/11 -> 31/12	Fournil de Noël / Weihnachtliche Backstube / Christmas bakehouse / De met Kerstmis versierde bakkerijen met kerstbrood en -banket	Maison du Pain	03 88 58 45 90
----------------	---	----------------	----------------



Nous contacter / Kontakt / Contact



SIÈGE

Commanderie St-Jean
10 boulevard du Général Leclerc
BP 90 184 - 67604 SELESTAT CEDEX

www.selestat-haut-koenigsbourg.com
accueil@selestat-haut-koenigsbourg.com

Nos Bureaux d'accueil



Bureaux de Sélestat

Siège (toute l'année)

10 boulevard Leclerc - 67600 SELESTAT

Centre-ville (mi-juin - mi-septembre) :

Place d'Armes - Hôtel de Ville - 67600 SELESTAT



Bureaux d'accueil du Vignoble

2 rue Clemenceau - 67730 CHATENOIS (juillet - août)

Corps de Garde - Xavier Weber - 67750 SCHERWILLER (juillet - septembre)



Bureau du Massif du Haut-Koenigsbourg (mai - septembre)

Route de Sélestat - 67600 KINTZHEIM



Bureau du Ried (juillet - août)

Maison de la Nature du Ried de l'Alsace Centrale

35 Ehnwihr - 67600 MUTTERSOLTZ

Consultez nos horaires d'ouverture sur notre site Internet

Öffnungszeiten auf unsere Website / Opening hours log in to our website /

Voor informatie over onze openingstijden flitsen of onze website raadplegen



Sélestat Haut-Koenigsbourg Tourisme a obtenu en octobre 2015, la Marque Qualité Tourisme™ dont l'objectif est de développer la qualité des services proposés, pour la satisfaction du client qui est au cœur de nos préoccupations avant, pendant et après le séjour.

Nous sommes à votre écoute et nous nous engageons à vous assurer un accueil personnalisé et à vous apporter des conseils éclairés.



N° d'appel unique
pour des informations touristiques
+33 (0)3 88 58 87 20

Bienvenue !

Embarquez les conseils malins de l'office de tourisme pour découvrir les 4 ambiances de notre territoire !

Accessible par Wi-Fi auprès des principaux sites touristiques, hébergeurs et partenaires du territoire.*

Et aussi en 3g/4g à l'adresse otf.mobi/x/0001



Commanderie St-Jean (siège)
10 boulevard du Général Leclerc
BP 90 184 - 67604 SELESTAT CEDEX

Tél. +33 (0)3 88 58 87 20
accueil@selestat-haut-koenigsbourg.com



www.selestat-haut-koenigsbourg.com



Retrouvez nous sur :

Photo © Haut-Kœnigsbourg - Serge Lohner / www.bannwarthballoide-photo.com /
Daniel Millius / Ville de Sélestat / Communauté de communes de Sélestat / ADT
67 / C. Durnoulin
Photo couverture : Restaurant la Couronne à Scherwiller

