

Durant ces week-ends, découvrez
les vins de la Suisse d'Alsace dans
vos menus...



MAISON ANSTOTZ 
Tél. 03 88 50 30 55
11 rue des hirondelles 67310 BALBRONN
www.domaine-anstotz.fr



DOMAINE FREDERIC ARBOGAST
Tél. 03 88 50 30 51
3 place de l'église 67310 WESTHOFFEN
www.vignoble-arbogast.fr



CAVE DU ROI DAGOBERT 
Tél. 03 88 50 69 00
1 route de Scharrach. 67310 TRAENHEIM
www.cave-dagobert.com



MOCHEL LORENTZ 
Tél. 03 88 50 38 17
19 rue Principale 67310 TRAENHEIM
www.mochel-lorentz.com



THIERRY-MARTIN 
Tél. 03 88 04 11 22
Route de Westhoffen 67520 WANGEN
www.thierry-martin.pagesperso-orange.fr



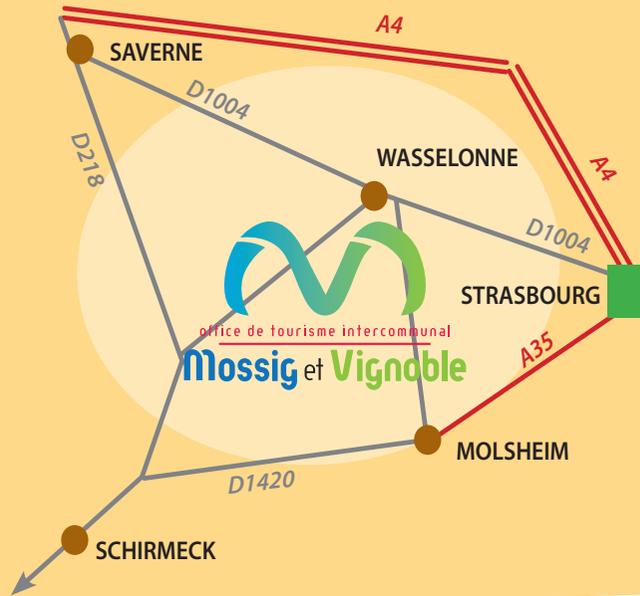
ROMAIN FRITSCH 
Tél. 03 88 87 51 23
49 rue du Gal de Gaulle 67520 MARLENHEIM
www.domaine-fritsch.com

Adoptez l'éco-attitude

Afin de réduire notre impact environnemental, nous souhaitons réduire le nombre de nos envois papiers, aidez-nous à y parvenir en recevant notre dépliant par e-mail dès sa conception. Pour cela, envoyez-nous votre adresse e-mail à : info@ot-suisse-alsace.fr



Prochains Week-ends Gourmands de Bacchus :
vendredi 18 au dimanche 20 octobre 2019
vendredi 25 au dimanche 27 octobre 2019



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Invitez tous les
gourmets à ses



conception et impression  Wasselonne - ne pas jeter sur la voie publique



Office de Tourisme
Intercommunal
MOSSIG et VIGNOBLE



Siège de l'Association - Cat 1
32A rue du Général de Gaulle
F-67710 Wangenbourg-Engenthal
Tél. 00 33 (0)3 88 87 33 50
info.wangenbourg@mossig-vignoble-tourisme.fr

Bureau d'accueil
13 place du Marché
F-67310 Wasselonne
Tél. 00 33 (0)3 88 62 31 01
info.wasselonne@mossig-vignoble-tourisme.fr



www.mossig-vignoble-tourisme.fr



Week-ends
Gourmands
de Bacchus

22 au 24 Mars
29 au 31 Mars

2019

du vendredi soir au dimanche midi

Menus à partir
de 42€/personne

vin compris,
proposé par
nos vignerons

Forfait Repas-Hébergement pour 2 personnes à partir de 150€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menus à partir de 42€/personne • Vin compris, proposé par nos vignerons

AU TILLEUL

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



43€/pers.

Mini artichaut – mousse de thon
Rouleau printanier chèvre – épinards
petite salade verte
Raviole de cabillaud et crabe
façon pot au feu
Magret de canard au sirop d'érable et aux
épices
Galettes de pommes de terre à l'ail des ours
Symphonie de légumes
Assiette gourmande

Uniquement les dimanches midi

AUBERGE DE TRAEENHEIM

Zum Loejelgücker
17 rue principale
67310 TRAEENHEIM
Tél. 03 88 50 38 19
www.aubergedetraenheim.com



44€/pers.

Amuse bouche
Velouté de chou-fleur et émietté de
crabe au curry
Dorade royale à l'unilatérale, oignons
grelots au pavot blanc
Foie gras de canard, chutney de
rhubarbe
Brioche épicée au veau et morilles, jus
tranché
Brownie, riz au lait chocolat noisette,
glace chocolat cardamome

WINSTUB SILVERGLOECKEL

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



44€/pers.

La quenelle de tartare de charolais
Le foie gras de canard au kirsch et
au riesling
Chutney aux cerises et gelée à la
griotte
Le tournedos de cochon de lait en
basse température,
jus corsé au Pinot Noir, julienne de
saison
Le dessert aux saveurs de
printemps

Uniquement les dimanches midi

HOSTELLERIE REEB

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



49€/pers.

La trilogie de Bacchus
Tartare de Dorade
au gingembre sur lit de jeunes
pousses
Le croustillant d'Agneau à la menthe
et sa bouquetière de légumes
printaniers
Une compotée de fraises et de
rhubarbe
et sa glace à la vanille

Forfait hébergement : 160€

Uniquement les samedis midi et soir
et les dimanches midi

HOTEL RESTAURANT FREUDENECK

3 route de Wangenbourg
67710 WANGENBOURG-ENGENTHAL
Tél. 03 88 87 32 91
www.hotel-freudeneck.fr



44€/pers.

Œuf frit mollet
parmentier de pommes de terre et
poireaux vinaigrette
Dos de sandre, endives
caramélisées, purée de patate
douce
Filet de canette au lard Colonnata,
légumes printaniers
Tarte fine aux pommes, sirop
d'érable, glaces vanilles bourbon

Uniquement les 29, 30 et 31 Mars

HOSTELLERIE DE L'ETOILE

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



44€/pers.

Petite mise en bouche
Escalope de Foie Gras poêlée en
feuilleté
et son jus de Veau à la Badiane
Noix de Saint Jacques rôti
et son Risotto crémeux, émulsion au
Safran
Carré d'Agneau aux herbes et sa
brouette du jardinier
Sauce au Pinot Noir
Entremet croquant Chocolat – Poire
Sorbet Maison

Forfait hébergement : 159€

HOSTELLERIE SAINT FLORENT

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



45€/pers.

Eveil du palais
Raviole ouverte « Florentine » œuf mollet,
lardons de magret fumé
Intermède glacé
Rouelle de carrelet
Mousseline de scampis aux herbes
Emulsion au saumon fumé
Bouquet de légumes, risotto crémeux
Transparence de banane et mangue
Sorbet à l'orange

Forfait hébergement : 150€

RESTAURANT DES VOSGES

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



42€/pers.

Petite mise en bouche
Filet de sandre sauce au Pinot Noir
Riz
Aiguillettes de Canard au Poivre
Galettes de Pommes de Terre
Feuilleté aux Fraises

Uniquement les dimanches midi



ATTENTION : les réservations s'effectuent directement
auprès des restaurateurs.