

*Winstub-Restaurant
AU Tire-bouchon
En Location Gérance*

*SARL MARGERIE
Possibilité de 200 places
Spécialités régionales
Terrasse d'été
29, rue du Général de Gaulle
Fr-68340 RIQUEWIHR
+33. (0)3.89.47.91.61
+33. (0)3.89.47.99.39
thierry.antoINETTE@orange.fr*

*Régine ZIMMER Grand cru d'Alsace
Propriétaire viticulteur
Schoenenbourg ; Sporen ; Froehn ;
eaux-de-vie ; liqueurs
Franco de port à partir de 48 bouteilles
France métropolitaine
Visite de cave ; dégustation
Caveau : +33. (0)3.89.47.93.49
info@riquewihr-zimmer.com
www.riquewihr-zimmer.com*

PROPOSITIONS DE MENUS – 2012 –

MENU fermier – 16,50€

*Brioche au munster
Salade verte
Coq au riesling
Nouilles
Mousse au kirsch*

MENU Terroir – 17,00€

*Aumônière paysanne au munster
Et pomme de terre, sauce raifort,
salade verte
Choucroute du Tire bouchon
Fromage de munster ou tranche glacée.*

MENU Alsacien – 18,50€

*Tarte à l'oignon, salade verte
Jarret fumé, sauce bière
Étouffé de pommes de terre paysanne
kougelhof glacé-*

MENU Tarte flambée - 14.50€

*Tarte flambée traditionnelle
Tarte flambée roquette, magret de canard
Fumé et parmesan
Tarte flambée sucrée au poire chocolat*

MENU poisson – 23,00€

*Salade de truite fumé, sauce raifort
Sandre rôti sur lit de choucroute, sauce pinot noir
Petit vacherin à l'alsacienne.*

MENU Baeckeoffa sous toutes ses formes –21,00€

*Baeckeoffa traditionnel aux trois viandes
Ou Baeckeoffa de canette aux légumes oubliés
Ou Ganzeltopf : Potée d'oie confite aux légumes
Salade verte
Sorbet Pêche des vignes arrosées*

MENU découverte – 45,00€ - vin compris

*Foie gras de canard frais.
kougelhof toasté, chutney de griottes
Omble chevalier vapeur
Sauce légère à la cardamome, Quinoa rouge.
Sorbet arrosé,
Mille-feuille de filet de bœuf et foie gras, sauce
pinot noir, Gratin Dauphinois, petits légumes
Palette gourmande Tire bouchon
Les accords mets et vins*

MENU végétarien- 16,50€

*Brioche forestière
Risotto aux petits légumes, capeline de saumon fumé
Vacherin glacé*

LES FORFAITS BOISSONS

- ¼ Pinot Blanc - 5,00 €
- ¼ Pinot Blanc et 1 café - 6,00€
- ¼ Pinot Blanc, ½ eau minérale et un café - 7,00€

- ¼ Riesling - 6,00 €
- ¼ Riesling et 1 café - 7,00€
- ¼ Riesling, ½ eaux minérales et un café - 8,00€

Sélection du chef 9,00€

*1 verre de Pinot Gris Rosenbourg «Terre des roses»
1 verre de Saintem Denis Durantou Saint-Emilion*

Sélection Gourmande 9,60€

*1 verre de Pinot Gris tradition
1 verre de Bourgogne rouge Domaine Chapelle & fils
1 verre de Guewurztraminer tradition*

Sélection Prestige 16,00€

*1 verre de Pinot Gris Rosenbourg «Terre des roses»
1 verre de riesling Weissengrund «Terres des blanches»
1 verre de Vaqueras Vieux clocher
1 verre de crémant rosé Domaine Zimmer*

- Apéritif au choix - 3,00€
- Coupe de Crémant - 3,00€
- Café - 1,00€

Notes : Forfait boisson conseillé au delà de 25 personnes

Par groupe nous acceptons au maximum 2 menus différents

Gratuité : 1 pour 20 personnes

Supplément pour fromage de Munster 2,50€

Nous sommes à votre disposition pour composer tout menu à votre convenance