

Au Tire Bouchon Régine ZIMMER

Propriétaire-Viticulteur

Winstub



Le Restaurant est ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

❖ Winstub-Restaurant

AU TIRE-BOUCHON

Possibilité de 150 places

Spécialités régionales

Terrasse d'été

❖ Appartements

De 2 à 8 personnes

Location semaine / week-end

Plein centre du village

Possibilité de parking

❖ Grand cru d'Alsace

"Schoenenbourg"; "Sporen"; "Froehn"; Eaux-de-vie; Liqueurs

Tarif sur demande

Franco de port à partir de 48 bouteilles

Visite de cave; dégustation

29, rue du Général de Gaulle

FR-68340 RIQUEWIHR

☎: +33.(0)3.89.47.91.61

☎: +33.(0)3.89.47.99.39

✉: info@riquewihr-zimmer.com

www.riquewihr-zimmer.com

PROPOSITIONS DE MENUS - 2017

MENU Tradition - 18,50 €

Tarte à l'oignon

Choucroute du Tire Bouchon

Fromage de Munster

MENU Paysan - 19,50 €

Soupe à l'oignon

Tourte vigneronne crudités

Fromage blanc au kirch

MENU Terroir - 20,00 €

Potage aux lentilles à l'alsacienne

Jarret de porc braisé sur choucroute

Fromage blanc au kirch

MENU Gibier - 26,00 € (Automne et Hiver)

Salade de choux rouges aux pommes

Sauté de biche, tagliatelles

Vacherin glacé

MENU Végétarien - 16,50 €

Potage aux pommes de terre et choux fleur

Kneppflés aux petits légumes

Sorbet pêche des vignes

MENU Gourmet - 24,00 €

Presskopf vinaigrette

Baецkeoffa Tradition

Fromage de munster

MENU Fermier - 20,00 €

Salade vigneronne

Cuisse de poulet au Riesling Spätzlès

Mousse glacée au Marc de Gewurztraminer

MENU Etang et Rivière - 25,00 €

Assiette de saumon

Filet de Sandre au Pinot noir sur choucroute

Tarte aux pommes

Notes :

Visite de cave et dégustation 3 vins à 5€ par personne sur réservation juste à côté du restaurant

Par groupe nous acceptons au maximum 2 menus différents,

Gratuité : 1 pour 20 personnes,

Supplément pour fromage de munster et dessert 2,50€,

Forfait boisson conseillé au delà de 20 personnes.

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

Au Tire Bouchon Régine ZIMMER

Propriétaire-Viticulteur

Winstub



Le Restaurant est ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

❖ Winstub-Restaurant

AU TIRE-BOUCHON

Possibilité de 200 places

Spécialités régionales

Terrasse d'été

❖ Appartements

De 2 à 8 personnes

Location semaine / week-end

Plein centre du village

Possibilité de parking

❖ Grand cru d'Alsace

"Schoenenbourg"; "Sporen"; "Froehn"; Eaux-de-vie; Liqueurs

Tarif sur demande

Franco de port à partir de 48 bouteilles

Visite de cave; dégustation

29, rue du Général de Gaulle

Fr-68340 RIQUEWIHR

☎: +33.(0)3.89.47.91.61

☎: +33.(0)3.89.47.99.39

✉: info@riquewihr-zimmer.com

www.riquewihr-zimmer.com

Les forfaits pour les boissons

¼ Pinot Blanc	4,50 €
¼ Pinot Blanc et 1 café	5,50€
¼ Pinot Blanc, ½ eau de source et un café	7,00€
¼ Riesling	5,00 €
¼ Riesling et 1 café	6,00€
¼ Riesling, ½ eau de source et un café	7,50€
¼ Pinot Gris ou Pinot noir	5,50 €
¼ Pinot Gris "Pinot noir et 1 café	6.50€
¼ Pinot Gris ou Pinot noir ½ eau de source et un café	8,00€
Apéritif au choix	3.00€
Coupe de Crémant	3,00€
Café	1,00€

Nous sommes à votre disposition pour composer tout autre forfait à votre convenance



Régine ZIMMER ❖ E.A.R.L. Régine ZIMMER
 Propriétaire-Récoltant 42, rue du Général de Gaulle
 Plein centre du village
 Fr-68340 RIQUEWIHR

- ❖ Grand Cru d'Alsace
 "Schoenenbourg"; "Sporen"; "Froehn";
- ❖ Dégustation, Vente
- ❖ Visite de cave, du Vignoble
- ❖ Oenotourisme

✉ : info@riquewihir-zimmer.com
www.riquewihir-zimmer.com

☎ : 33.(0)389.478.501/+33(0)389.479.349

FORMULES DE DÉGUSTATION - 2016

Au cœur de la cité médiévale de Riquewihir, nous organisons pour les groupes et sur rendez-vous:

- une balade commentée (Français, Allemand, Anglais) de notre cave de vinification en foudres en chêne à l'abri de la lumière et des variations climatiques,
- des formules de dégustation(s) de nos vins avec commentaires dans notre caveau datant de 1572,
- des possibilités de mets en accompagnement.

Selon leurs disponibilités, l'accueil se fera par le Maître de Chai ou notre conseiller clientèle diplômé du B.T.S.A. Technico-commercial « Vins & Spiritueux » du lycée agricole de Rouffach près de Colmar.

❖ Les Formules de dégustations :

Sur la base de 3 vins différents pour chacune des formules.

Formule TRADITION	Formule TERROIR	Formule PRESTIGE
3 verres de vins 5,00 €/personne	3 verres de vins 8,00€/personne	3 verres de vins 10,00 €/personne
basé sur nos cépages traditionnels	basé sur nos cépages de lieux-dits et/ou Grand Crus de Riquewihir	basé sur nos cépages en vendanges tardives et/ou Sélection grains nobles
incluant les prestations suivantes : - Visite commentée de notre cave de vinification - Dégustation commentée sur la base de 3 vins Durée = environ 45 min		

vous avez la possibilité de déguster 4 ou 5 verres

Si seule la visite de cave vous intéresse, elle est proposée à 2.00€/personne.

Prestations gourmandes facultatives, en supplément

Tranche de Kougelhof sucré	1.50€ / personne
Bretzel salé	1.50€ / personne
Tranche de Pain et Lard paysans	7.00€ / personne
3 portions de fromages	8.00€ / personne
Tranche Foie Gras	10.00€ / personne

Nous sommes à votre disposition pour composer toute autre prestation à votre convenance.