Au Tire Bouchon
Winstub

Le Restaurant
est Ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

Régine ZIMMER
Propriétaire-Viticulteur

❖ Winstub-Restaurant
AU TIRE-BOUCHON
Possibilité de 150 places
Spécialités régionales
Terrasse d'été

29, rue du Général de Gaulle
Fr-68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.91.61

❖ Grand cru d'Alsace
"Schoenenbourg" ; "Sporen" ; Eaux-de-vie ; Liqueurs
Tarif sur demande
Franco de port à partir de 48 bouteilles
Visite de cave ; dégustation

33 , rue du général de gaulle
Fr-68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.93.49

Regine.zimmer@wanadoo.fr
:info@riquewihr-zimmer.com
www.riquewihr-zimmer.com

PROPOSITIONS DE MENUS - 2020

A partir de 8 personnes

MENU Tradition - 19,00 €
Tarte à l'oignon
Choucroute du Tire Bouchon
Fromage de Munster

MENU Paysan – 20.00 €
Soupe à l'oignon
Tourte vigneronne crudités
Fromage blanc au Kirsch

MENU Terroir – 20.50 €
Potage du jour
Jarret de porc braisé sur lit de choucroute
Fromage blanc au Kirsch

MENU Gibier –26.50 € (de Octobre à Février)
Salade de carottes et choux blanc au cumin
Sauté de biche, pâtes
Nougat glacé

MENU Végétarien - 17.00€
Potage
Späetzlés aux petits légumes
Sorbet de saison

MENU Gourmet - 24.50 €
Presskopf vinaigrette
Baeckeoffa Tradition
Fromage de Munster

MENU Fermier – 20.50€
Salade vigneronne
Cuisse de poulet au Riesling Spätzlés
Nougat glacé

MENU Etang et Rivière – 25.00€
Assiette de saumon fumé sauce au raifort
Filet de Sandre au beurre blanc sur choucroute
Tarte du jour

Notes :
Visite de cave et dégustation 3 vins à 6€ par personne sur réservation juste à côté du restaurant
Par groupe nous acceptons au maximum 2 menus différents à partir de 20 personnes,
Gratuité : 1 pour 20 personnes payantes,
Supplément pour fromage de munster ou dessert 2.50€,
Forfait boisson conseillé au delà de 20 personnes.

Nous sommes à votre disposition pour toutes informations supplémentaires.

Au Tire Bouchon Winstub

Le Restaurant est Ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

Régine ZIMMER
Propriétaire-Viticulteur

❖ *Winstub-Restaurant*
AU TIRE-BOUCHON
Possibilité de 150 places
Spécialités régionales
Terrasse d'été

29, rue du Général de Gaulle
Fr-68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.91.61

❖ *Grand cru d'Alsace*
"Schoenenbourg" ; "Sporen" ; Eaux-de-vie ; Liqueurs
Tarif sur demande
Franco de port à partir de 48 bouteilles
Visite de cave ; dégustation

33, rue du général de gaulle
FR- 68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.93.49

*: regine.zimmer@wanadoo.fr
*:info@riquewihr-zimmer.com
www.riquewihr-zimmer.com

Les forfaits boissons

Pinot Blanc

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€

Riesling

¼ Riesling	5,00 €
¼ Riesling et 1 café	6,00€
¼ Riesling, ½ eau de source et un café	7,50€

Pinot Gris ou Pinot Noir

¼ Pinot Gris ou Pinot noir	5,50 €
¼ Pinot Gris ou Pinot noir et 1 café	6.50€
¼ Pinot Gris ou Pinot noir ½ eau de source et un café	8,00€

Coupe de Crémant	3,00€
Café	1,00€

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

Au Tire Bouchon Winstub

Le Restaurant est Ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

Régine ZIMMER
Propriétaire-Viticulteur

❖ *Winstub-Restaurant*
AU TIRE-BOUCHON
Possibilité de 150 places
Spécialités régionales
Terrasse d'été

29, rue du Général de Gaulle
Fr-68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.91.61

❖ *Grand cru d'Alsace*
"Schoenenbourg" ; "Sporen" ; Eaux-de-vie ; Liqueurs
Tarif sur demande
Franco de port à partir de 48 bouteilles
Visite de cave ; dégustation

33, rue du général de gaulle
FR- 68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.93.49

: regine.zimmer@wanadoo.fr
: info@riquewihr-zimmer.com
www.riquewihr-zimmer.com

FORMULES DE DEGUSTATION 2020
AU CAVEAU

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

- *Une balade commentée (Français, Allemand et Anglais) de notre cave de vinification en foudre de 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 accompagnements.*

Les Formules de dégustations :

Prix par personnes

FORMULE TRADITION Cépages traditionnels	FORMULE TERROIR Terroirs, Grands Crus ou Vendanges Tardives (selon disponibilités)
3 verres - **6.00 €**	3 verres - **10.00 €**
4 verres – **7.50 €**	4 verres – **12.00 €**
5 verres – **9.00 €**	5 verres – **14.00 €**

Prestations Gourmandes en supplément :

Bretzel	1.50€
Kougelhopf	1.50€
Lards paysans	7.00€
3 sortes de fromages	8.00€
Tranches de Foie gras	10.00€

La dégustation comprend une visite de notre cave de vinification (hors week end de marchés de noël)
Durée de la prestation et dégustation : 45 minutes environ