



DOMAINE JAEGERTHAL

## Gastronomie im Nordelsass – meine persönlichen Empfehlungen

- **Hotel Restaurant Jaegerthal** – vis à vis des Gästehauses Maison d’Ecole im Jaegerthal – gutbürgerliche Küche, sehr familiär. Es scheint, als hätte man vor vor 40 Jahren die Zeit einfach mal eben angehalten. Hier bekommen Sie das Beste Châteaubriand, Cordon bleu, Forelle frisch aus dem Schwarzbach, die besten Fritten und je nach Saison auch die beste Boudin (elsässische Blutwurst). Montag, Mittwoch und Freitag geschlossen; an den anderen Tagen nur Mittagstisch (am Abend nur auf Anfrage). DI - Pot au feu, DO - Sauerkraut
- **le Cygne – Gundershoffen** – ehemals ein Sternerestaurant, jetzt hat man auf eine leckere, gehobene Bistroküche umgestellt – [aucygne.fr](http://aucygne.fr)
- **L’arnsbourg Relais & Chateaux– Baerenthal** – nouvelle cuisine (ein Stern Michelin) – [relaischateaux.com](http://relaischateaux.com)
- **Cheval Blanc – Lembach** – (zwei Sterne Michelin) – elegant und doch sehr gemütlich. Ideal für einen festlichen Anlass nur nur wenige km vom Maison Forestière entfernt – [cheval-blanc.fr](http://cheval-blanc.fr)
- **Cheval Blanc – Niedersteinbach** – eine schöne Mischung aus ländlich und fein. Immer eine gute Küche zu bezahlbaren Preisen – [hotel-cheval-blanc.fr](http://hotel-cheval-blanc.fr)
- **Restaurant Winstub zum Buerestuebel – Niederbronn** – typisch elsässische Gerichte – fragen Sie nach der Chefin Sandra – sie und Ihr Mann wird Sie mit leckeren Kleinigkeiten verwöhnen. – [winstub-zuem-buerestuebel.com](http://winstub-zuem-buerestuebel.com)
- **Les Acacias – Niederbronn** gute Küche, leckere Weine – im Sommer besonders schön auf der Terrasse unter den Linden, mit Blick auf Niederbronn – [les-akcias.fr](http://les-akcias.fr)
- **Les jardins du Moulin** – im alten Pferdestall des romantischen Hotel „le Moulin“ in Gundershoffen – gemütliches, modernes Restaurant mit guter, sehr zu empfehlender Küche und Service - oft über Wochen ausgebucht, eine frühzeitige Reservierung ist daher dringend zu empfehlen! – [les-jardins-du-moulin.fr](http://les-jardins-du-moulin.fr)
- **Villa René Lalique** – Wingen sur Moder – momentan wohl eines der besten Restaurants im Elsass. Derzeit noch zwei Sterne, doch sicherlich bald schon drei Sterne Michelin. Erst seit einem Jahr geöffnet und schon der Geheimtip unter den Genießern. Der Besitzer ist der frühere Chefkoch vom Restaurant „l’arnsbourg“ im Baerenthal. Hier lässt sich ein Mittagessen sehr angenehm mit einem Besuch des sehenswerten Lalique-Museum verbinden. – [villarenelalique.com](http://villarenelalique.com)
- **Château Hochberg** - dieses Restaurant befindet sich unmittelbar gegenüber von dem Museum „René Lalique“. Gute Küche, schöne, moderne Atmosphäre. Ich liebe diesen Ort, insbesondere an einem Samstagnachmittag auf der Terrasse und verbinde es gerne mit einem Besuch im Museum Lalique. - [Chateau Hochberg](http://Chateau-Hochberg)

DOMAINE JAEGERTHAL s.a.r.l & s.c.i

Michael W. Veith ceo • 2 route de Nehwiller • 67110 Jaegerthal • France  
+49 172 620 5465 • [info@domaine-jaegerthal.com](mailto:info@domaine-jaegerthal.com) • [www.domaine-jaegerthal.com](http://www.domaine-jaegerthal.com)



DOMAINE JAEGERTHAL

- **la Bremendell** – ein ganz einfaches, ehrliches Restaurant, sehr beliebt bei den Einheimischen und den Holzfällern – hier gibt es guten Flammkuchen! meine Empfehlung: bleiben Sie beim Flammkuchen und bestellen Sie sich einen nach dem anderen – stellen Sie sich diesen individuell zusammen. Dazu einen erfrischenden „Amer“ (bière Picon) mit einem Schuss Zitrone. Mehr braucht man nicht, um sich im Elsass zu Hause zu fühlen. Es müssen nicht immer „Foie Gras“ oder Austern sein. – labremendell.net
- **Cave de Bremendell** – gegenüber dem Restaurant la Bremendell finden Sie einen gut sortierten Weinkeller. Hier finden Sie Weine und Crémant zu fairen Preisen. Fragen Sie nach „Christoph“, er wird Sie gut und mit viel Humor beraten. – labremendell.net
- **Hotel Restaurant „Anton“ – Obersteinbach** – ein Restaurant mit guter Küche und nur 6 km vom Forsthaus entfernt – restaurant-anthon.fr
- Restaurant la Merise - (zwei Sterne Michelin) Chefkoch und Inhaber `Cedric Deeckert` war mehr als 20 Jahre leitender Koch im Restaurant L'arnsbourg - <https://lamerise.alsace/fr> · [nfo@lamerise.alsace](mailto:nfo@lamerise.alsace)

**Mein Tip** – reservieren Sie rechtzeitig! Insbesondere die feineren Restaurants sind oft über Wochen im Voraus ausgebucht.

DOMAINE JAEGERTHAL s.a.r.l & s.c.i

Michael W. Veith ceo • 2 route de Nehwiller • 67110 Jaegerthal • France  
+49 172 620 5465 • [info@domaine-jaegerthal.com](mailto:info@domaine-jaegerthal.com) • [www.domaine-jaegerthal.com](http://www.domaine-jaegerthal.com)