

# VIGNOBLES EN SCÈNE ALSACE : STERNEMENÜ AUF DEM MONT SAINTE-ODILE

Ottrott



Sanctuaire du Mont Sainte-Odile  
67530 Ottrott

## + Beschreibung

Ein einzigartiger Abend: Der Mont Sainte-Odile wird zur Bühne für ein außergewöhnliches Sinneserlebnis, bei dem kulinarische Exzellenz, große Weine und künstlerischer Ausdruck auf dem Gipfel des Elsass zusammentreffen. An diesem symbolträchtigen Ort, voller Geschichte und mit einem außergewöhnlichen Panorama über die Ebene, genießen die Gäste einen zeitlosen Moment.

Unter den historischen Gewölben und auf den lichtdurchfluteten Terrassen präsentiert der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef Jean-Paul Acker vom Restaurant Le Feuillage in La Cheneaudière & Spa ein raffiniertes Menü, das eigens für diesen Anlass kreiert wurde. Produkte aus dem elsässischen Terroir werden mit Kreativität und Kühnheit veredelt. Jedes Gericht wird mit sorgfältig ausgewählten Elsässer Weinen begleitet, präsentiert von den Weingütern Fritz-Schmitt, Vonville und Zeyssofff, für eine perfekte Harmonie zwischen Gastronomie und Weinbaukunst.

Der Abend beginnt mit einem Aperitif auf der Terrasse, begleitet von einer originellen künstlerischen Darbietung: einer Weinmalerei-Vorführung von Laurent Bessot. Pigmente entstehen aus Tanninen, Rebsorten verwandeln sich in Inspirationsquellen – in einer geselligen und kreativen Atmosphäre. Ein einzigartiges Ereignis, um die elsässische Lebensart zwischen Kulturerbe, Geschmack und Fantasie zu feiern.

Entdecken Sie unten das speziell für diesen Abend kreierte Menü und die passenden Weinbegleitungen.

Aperitif :

Wildschweinkopf-Sülze

Wild-Cromesquis

Wild-Charcuterie

Begleitung: 3 verschiedene Sylvaner

Vorspeisen :

Marinierter Rehrücken, Kürbiscondiment und Traubenmost-Senf

Klevener Amphore – Domaine Zeyssofff

Rouge d'Ottrott Tradition – Domaine Fritz-Schmitt

Steinpilzvelouté mit Leberknödel

Rouge Tradition – Maison Vonville

Auxerrois Barrique – Domaine Zeyssofff

Zwischengang : Kirsch-Trauben-Eiswürfel

Hauptgericht :

Geschmortes Wildschwein, Gnocchi mit Wacholderbeeren, kräftiger Pinot-Noir-Schokoladenjus

Rouge d'Ottrott Barrique – Maison Vonville

Rouge d'Ottrott Barrique – Domaine Fritz-Schmitt

Klevener de Heiligenstein „Tradition“ – Domaine Zeyssofff

Dessert :

Rund um die Traube: die Frucht, der Saft, der Wein und seine Reduktion

Crémant Rosé – Domaine Fritz-Schmitt

Gewurztraminer – Maison Vonville

Buchungslink demnächst verfügbar.

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich – bitte in Maßen genießen.

### **Horaire(s) d'ouverture**

Le 17/10/2025  
Vendredi de 18:00 à 22:30

## + Preise

Preise (Veranstaltungen, Produkte usw.) : 125€