

La Commanderie des Becs Fins délégation Alsace vous propose :

- ✦ Foie gras (Commanderie des Becs Fins)
 - ✦ Champignons de la région à la crème (Commanderie des Becs Fins)
 - ✦ Mousseline de grenouille – coulis de tomate – épices douces (Traiteur Olivier Glasser à Grussenheim)
-
- ✦ Choucroute de truites (Auberge aux 2 Lacs à Orbey)
 - ✦ Cœur de sébaste (Traiteur Olivier Glasser à Grussenheim)
-
- ✦ Cordon cube de volaille d'Alsace – jus d'oignons en deux textures – grenailles crousti-fondantes (Restaurant au Faudé à Lapoutroie)
 - ✦ Saucisse de gibier – mousseline de céleri – sauce Grand Veneur (Restaurant à l'Abreuvoir à Turckheim)
 - ✦ Joue de porc au pinot noir (Restaurant Au Soleil à Wettolsheim)
-
- ✦ Assiette de Munster nature et cumin (Maison Dodin à Lapoutroie)
+ Tomme nature et fenugrec (Ferme Claudepierre au Bonhomme)
-
- ✦ Kougelhkopf glacé (Restaurant à l'Abreuvoir à Turckheim)
 - ✦ Délice de la Commanderie (Commanderie des Becs Fins)
 - ✦ Entremet praliné - chocolat (Restaurant au Tilleul à Labaroche)

Le carnet de 6 assiettes dégustation

32 €

Les tickets des plats peuvent être achetés à la pièce à 6 €

Les tickets des vins au verre à 2 €

AAK 17 route de Kientzheim - F - 68770 Ammerschwihr
www.kaefferkopf.net - info@kaefferkopf.net



Carnet dégustation 6 vins
(pour accompagner les plats)

12 €

La Confrérie des Amis d'Ammerschwihr et du Kaefferkopf
avec la participation de

la Commanderie des Becs Fins
délégation Alsace



Vous invitent au

**23^{ème} Salon des vins
et de la Gastronomie
6, 7 et 8 Mars 2026**

Salle polyvalente à Ammerschwihr

Vendredi de 17 h à 20 h - 20 h Repas unique

Samedi de 11 h à 23 h - Restauration de 12 h à 14 h 30 - 18 h 30 à 22 h

Dimanche de 10 h à 18 h - Restauration de 12 h à 14 h 30

A partir de 16 h : Tartes flambées

Entrée gratuite - le verre souvenir et le programme 5 €

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération