



Florian in der Küche & Melanie im Service bei Marc Haerberlin



HAEBERLIN

Im Jahr 2016 wurde uns – Melanie und Florian Behl – die Ehre zu Teil im legendären Restaurant Auberge de l'Ill in Illhausern mitzuarbeiten und Einblicke in die Arbeit des professionellen und herzlich familiären Umfelds zu erhalten.

Damals ist ein Teil unserer Herzen dort im Elsass an der wunderschönen Ill verblieben. Seitdem veranstalten wir jedes Jahr einen **Elsass-Genuss-Abend**.

Das Restaurant an der Ill wird seit Eröffnung von der **Familie Haerberlin** persönlich geleitet. Nachfolgend zu den beiden berühmten Brüdern Paul und Jean-Pierre wird das Restaurant mit ausgezeichneter Küche heute von den Kindern des großen Kochs Paul Haerberlin geführt: **Danielle Baumann** und **Sterne Koch Marc Haerberlin**.

Die Zeit im Hause Haerberlin war für uns prägend. Einzigartig ist die Art der Haerberlin Geschwister Herzlichkeit mit Professionalität zu verbinden. Eindrucksvoll ist die Manier wie man in diesem Hause altherwürdige Traditionen mit Moderne verbindet.

Eine Perle im Elsass!

BEHLs ELSASS-GENUSS-ABEND

am 8. März 2025

Den Abend beginnen wir um **18:00 Uhr** mit einem **Empfang in unserem Weinkeller** mit akustischer Unterhaltung. Dazu servieren wir Ihnen einen prickelnden **Crémant d'Alsace** und **leckeres Fingerfood mit kleinen Flammkuchen, Ziegenkäsegratin und Escargots**

ANSCHLIESSEND GENIEßEN SIE UNSER ELSASS-GENUSS-MENÜ IN 4 GÄNGEN:

LACHS-SOUFFLÉ
inspiriert vom Restaurant l'Auberge de l'Ill

64° FREILAND-EI
Trüffel | Blattspinat

KALBSRÜCKEN
Champagner-Choucroute | Flammkuchenpüree

CRÈME BRÛLÉE
Pistazieneiscreme

135,00 € p. P. ALL-INCLUSIVE-GENUSSPAKET bis 23:00 Uhr

inklusive Empfang im Weinkeller mit akustischer Unterhaltung, Crémant & Fingerfood, 4-Gang-Menü, Petits Fours, Weinauswahl, Bier, Mineralwasser, Softgetränke, Espresso

Diesen Abend
veranstalten wir
als Hommage an
die Zeit bei Familie
Haerberlin

ELSASS-GENUSS-ARRANGEMENT

vom 08. – 09. März 2025 (1 Nacht)

Genießen Sie dieses besondere Arrangement anlässlich des Elsass-Genuss-Abends

Inklusivleistungen

- EMPFANG im Weinkeller mit akustischer Unterhaltung, Crémant & Fingerfood
- 4-GANG ELSASS-GENUSS-MENÜ & PETITS FOURS
- ALL-INCLUSIVE-GENUSSPAKET bis 23 Uhr inkl. Weinauswahl, Schlappeseppel Bier, Mineralwasser, Softgetränke, Espresso
- ÜBERNACHTUNG in der gewählten Kategorie in BEHLs Genusshotel
- KAHLGRÜNDER LANDFRÜHSTÜCKSBÜFFET am nächsten Morgen mit einem Gläschen von BEHLs Privatcuvée Haussekt

Arrangement-Preise:

| | |
|---|---|
| 190,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort | 205,00 € pro Person in der Brennersuite |
| 195,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium | 215,00 € im Einzelzimmer |