



7 rue des Cigognes • 68770 Ammerschwihr
03 89 22 98 23 • restaurant@julienbinz.com
www.restaurantjulienbinz.com

Am 16. Dezember 2015 öffneten Sandrine Kauffer (Gastrojournalist) und Julien Binz (Küchenchef) im von Colmar 12 Minuten entfernten schönen Weindorf Ammerschwihr das Restaurant JULIEN BINZ. Im Februar 2016 erhielten sie vom Gastronomieführer Gault Millau 3 „Toques“ (Kochmütze) bzw. eine Note von 15/20 (mit 20 als Höchstnote) und den Preis „Techniques d'Excellence“, der von der Qualität der Speisen und innovativen Techniken des Chefs zeugt. Im Februar 2017 wurde Julien Binz zum zweiten Mal in seiner Karriere mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Der französische Gastronomie-Kritiker Gilles Pudlowski überreicht im selben Jahr Julien Binz die Trophäe „Come back de l'année“ (Comeback des Jahres) seines Rankings „PUDLO ALSACE 2017“.

Der Chef Julien Binz

Julien Binz, der seit 20 Jahren in der elsässischen eingetaucht ist, war an der „Auberge de l'III“ in Illhausern Marc Haerberlins ‚Sous-Chef‘ und wurde 2006 von Gault Millau „Jeune Talent“ (junges Kochtalent) und 2013 „Espoir“ ernannt. Im Jahre 2015 wurde er auch von Gault Millau mit dessen Innovationspreis ausgezeichnet. Der Gastronomieführer unterstützte finanziell Julien Binz bei der Öffnung seines Restaurants. 2016 erhielt der Chef einen weiteren Preis, nämlich „Techniques d'Excellence“. Er wurde im Jahre 2016 zum „Maître Restaurateur“ (Meisterkoch) ernannt und wurde in die verschiedenen Gruppen „Chefs d'Alsace“, „Prosper Montagné Alsace“, „les Etoiles d'Alsace“ und „Collège Culinaire de France“ eingeführt.

Seine Laufbahn

Julien Binz, der 1972 geboren ist, lässt sich durch seine Karriere bei Sterneköchen unterscheiden. Er begann im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant **Didier Oudills** „Pain Adour et Fantaisie“ in Grenade-sur-Adour und arbeitete auch im „Aux Armes de France“ (ein Michelin-Stern), **Philippe Gaertners** Restaurant in Ammerschwihr. Von 1991 bis 1995 arbeitete er bei **Antoine Westermann** im Buerehiesel, wo er zur Erlangung des dritten Sternes des Straßburger Restaurants beitrug. Von 1995 bis 2000 hilft er Marc Haerberlin, indem er als sein „Sous-Chef“ in der Auberge de l'III (drei Michelin-Sterne) tätig war. Seine Erfahrung als Küchenchef in der Auberge d'Arzenheim (2000-2006) und im Château d'Issembourg (2007-2009) gaben ihm Lust, seinen eigenen kulinarischen Stil hervorzuheben. Im Mai 2010 tritt er **Richard Riehms** Team im Restaurant Rendez-Vous de Chasse in Colmar bei. **Julien Binz wurde am 27. Februar 2012 mit einem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet.** Im selben Jahr wurde er in die Bruderschaft „Disciples d'Escoffier“ eingeführt. 2013 wurde er „**Maître Cuisinier de France**“ (Meisterkoch von Frankreich) ernannt, von Fernand Mischler und Emile Jung gesponsert. Das Erhalten dieser Auszeichnung verleiht ihm das „Brevet de Maîtrise“ (Meisterbrief).

Im Dezember 2015 öffnet er in Ammerschwihr das Restaurant, das seinen Namen trägt, JULIEN BINZ. Damit erreicht er sein berufliches Ziel. Michelin belohnt ihn im Jahre 2017 zum zweiten Mal in seiner Karriere mit dem ersten Michelin-Stern.

*Inklusiv Mittwochmittag bis Sonntagabend geöffnet,
von 12: 00h bis 14: 00h und von 19: 00h bis 21: 30h, (endgültige Bestellung)
Alle Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind
vor jeder Bestellung zu erwähnen.
Lammkarree von Alsace
Hasselnusshirsch von France*

Eine Liste von Allergenen ist auf Anfrage erhältlich



VORSPEISEN

Marinierte Sardinenfilets mit Zitrusfrüchten,

Tomaten, Avocado, Basilikumsauce

25€

Geräucherte Entenleber,

Gelee und Chutney feigen

34€

Langusten,

In Tartar, gebraten, heiße Sahne, Mango Würze Fenchel

36€

Gänseleber,

Geschmorte Artischocken, Schleier aus Gelee und Butterbrühe mit Trüffelsaft

36€

Die Variation rund um Entenstopfleber

38€

Alle Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten können gemeldet werden vor jeder Bestellung übernommen.

alle wohnung können in Halbabschnitt (halber Preis mehr 3 €) serviert werden



FISCH

Saibling in brokruste,

Creme von Kartoffeln, Emulsion von Gemüsekräutern
34€

Hummer,

Rüben Gurken, Litschi-Gel, Milchreis, vollmundiger Hummersaft
42€

Wolfsbarsch,

In geblasenen Schuppen, Karottenbeschaffenheit
40€

FLEISCH

Lammkarree "Terroir d'Alsace" geröstet,

Kichererbsen Musselin und ravioli „A la Niçoise“, Orangensaft
44€

Haselnusshirsch,

Wacholdersoße, Polenta, Heidelbeerfruchtpaste, kartoffel Musselin
46€

Alle Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten können gemeldet werden vor jeder Bestellung übernommen.
alle wohnung können in Halbabschnitt (halber Preis mehr 3 €) serviert werden



KÄSE

Käse Platte von St Nicolas hat Colmar,
10€

NACHTISCH

Damebrett Himbeer-Pistazien
Cremiges schokoladenweißes, weißes Käse-Zitronen-Sorbet
13€

Eis,
Erdbeeren und frische Himbeere
13€

Die Kugel Schokolade Karamell,
Chouchou, Erdnuss Eis, heiße Schokolade Illanka
13€

**Wir laden Sie ein, um die Verdauung Karte zu
konsultieren
Um sich mit einigen Wundern zu behandeln, zu
entdecken**



**Für die richtige Stelle des Dienstes, werden die Menüs am ganzen Tisch serviert
Ändern Sie jedes Gericht mit einem Aufschlag von 15 €**

MENU CREATION 48€

Gebratene Steinpilze aus unseren Wäldern, creme von Kartoffeln, Emulsion Steinpilze

Karotten in der Textur, Muslin, Ravioli, Murmeln, Yuzu-Saft und Karotte flüssige Blase mit Senf

Eis, Erdbeeren und frische Himbeere

MENU GOURMET 68€

Geräucherte Entenleber, Gelee und Chutney feigen

Saibling in brokruste, Creme von Kartoffeln, Emulsion von Gemüsekräutern

Lammkarree "Terroir d'Alsace" Kichererbsen Musselin und ravioli „A la Niçoise“, Orangensaft

Die Kugel Schokolade Karamell, Chouchou, Erdnuss Eis, heiße Schokolade Illanka

MENU FRAGONARD 93€

Langusten, In Tartar, gebraten, heiße Sahne, Mango Würze Fenchel

Saibling in brokruste, Creme von Kartoffeln, Emulsion von Gemüsekräutern

Hummer, Rübengurken, Litschi-Gel, Milchreis, vollmundiger Hummersaft

Haselnusshirsch, Wacholdersoße, Polenta, Heidelbeerfruchtpaste, kartoffel Musselin

Damebrett Himbeer-Pistazien
Cremiges schokoladenweißes, weißes Käse-Zitronen-Sorbet