



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

Am 16. Dezember 2015 öffneten Sandrine Kauffer-Binz (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 Trophée 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'Artzenheim (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.*

*Lamm von Alsace*

*Rogen von France*

*Eine Liste von Allergenen ist auf Anfrage erhältlich*



## VORSPEISEN

**Blumenkohlemulsion, Eigelb,**  
Geräucherte Heringsperlen, Brot  
22€

**Ravioles von Entenleber und Trüffeln,**  
Artischockensamt, gebutterte Brühe mit Trüffelsaft  
30€

**Geräucherte Entenleber,**  
Gelee und Feigenchutney  
34€

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

### **Seesaibling in der Brotkruste,**

Herbstgemüse, Selleriecreme mit Trüffelsaft

36€

### **Hummer,**

Rüben Gurken, Litschi-Gel, Milchreis, vollmundiger Hummersaft

42€

### **Wolfsbarsch,**

Karottenfenchel mit Zitronengras, Musselinfenchel,

„Bouillabaisse“ sauce

40€

## FLEISCH

### **Lammkarree "Terroir des Elsass",**

„Berlingots“ frischer Ziegenkäse / Piquillos, geräucherter Auberginenpilz, Zitrusaft

44€

### **Gebratenes Reh,**

Pilz-Mousse mit Wacholderbeersauce

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 Bernard Antony,**  
14€

## **NACHTISCH**

**Karamellierte Birnen,**  
« Crème Brûlée » mit Elsässer Safran, Earl Grey Teeeis  
13€

**Die nussige Schokoladenkugel,**  
Kaffeeeis, heiße Schokolade  
13€

**Die Sorbets und frischen Früchten der Saison,**  
Coulis und „Meringuettes“  
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€**

Blumenkohlemulsion, Eigelb, Geräucherte Heringsperlen, Brot  
\*\*\*\*\*

„Berlingots“ frischer Ziegenkäse / Piquillos,  
Geräucherter Auberginenpilz, Tomatencoulis  
\*\*\*\*\*

Die Sorbets und frischen Früchten der Saison, Coulis und « Meringuettes »

### **MENU GOURMET 68€**

Geräucherte Entenleber, Gelee und Chutney mit Rhabarber  
\*\*\*\*\*

Seesaibling in der Brotkruste, Herbstgemüse, Selleriecreme mit Trüffelsaft  
\*\*\*\*\*

Gebratenes Reh, Pilz-Mousse mit Wacholderbeersauce  
\*\*\*\*\*

Die nussige Schokoladenkugel, Kaffeeis, heiße Schokolade

### **MENU FRAGONARD 93€**

Blumenkohlemulsion, Eigelb, Geräucherte Heringsperlen, Brot  
\*\*\*\*\*

Seesaibling in der Brotkruste, Herbstgemüse, Selleriecreme mit Trüffelsaft  
\*\*\*\*\*

Die Aufmerksamkeit des Küchenchefs  
\*\*\*\*\*

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

Lammkarree "Terroir des Elsass", „Berlingots“ frischer Ziegenkäse / Piquillos,  
Geräucherter Auberginenpilz, Zitrusaft  
\*\*\*\*\*

Karamellisierte Birnen,  
« Crème Brûlée » mit Elsässer Safran, Earl Grey Teeeis