



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

## Willkommen im Restaurant Julien Binz

### HINWEISE ZU UNSEREN CORONA-SCHUTZMASSNAHMEN

Ein paar Hinweise in dieser besonderen Zeit, damit wir Ihnen einen reibungslosen Service garantieren können.

Wir danken Ihnen, dass Sie mit Mund-Nasen-Schutz gekommen sind, und weisen Sie darauf hin, dass dieser unbedingt getragen werden muss, wenn Sie von Ihrem Tisch aufstehen, um etwa zur Toilette zu gehen, zu telefonieren, zu rauchen, oder wenn Sie das Restaurant verlassen. Bitte halten Sie auch die Abstandsregeln ein.

Die Speise- und Weinkarten werden regelmäßig desinfiziert.

Sie können gerne das Handdesinfektionsgel benutzen, das wir auf Ihrem Tisch bereitstellen.

Unsere Karte finden Sie auch online auf [restaurant.julienbinz.com](http://restaurant.julienbinz.com).

Die Zahlung wird am Tisch abgewickelt, um zu vermeiden, dass zu viele Menschen durch das Restaurant gehen.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit in unserem Restaurant.

**Julien Binz (Küchenchef) und Sandrine Kauffer-Binz (Gastronomiejournalistin) eröffneten das Restaurant JULIEN BINZ am 15. Dezember 2015.**

#### AM 9. FEBRUAR 2017 ERHIELT ES DEN ERSTEN STERN DES GUIDE MICHELIN.

**Julien Binz**, Mitglied des Verbands der Spitzenköche „**Maîtres Cuisiniers de France**“, hatte sich bereits 2012 im Rendez-vous de Chasse in Colmar einen ersten Michelin-Stern erarbeitet. Vom Gault-Millau wurde er fünf Mal ausgezeichnet: 2006 erhielt er den Titel „Jeune talent“ für Nachwuchstalente, 2013 die Auszeichnung „Espoir“, 2015 den „Prix de l'Innovation“, dann folgte 2016 der Preis für hervorragende Kochkunst "Prix des Techniques d'Excellence". Zudem gewährte ihm der Gault-Millau eine Zuwendung für die Eröffnung seines Restaurants.

Julien Binz ist seit über 25 Jahren in der elsässischen Gastronomie-Szene zuhause: Seine Ausbildung absolvierte er bei **Philippe Gaertner im Restaurant Aux Armes de France** in Ammerschwyr, bei **Antoine Westermann im „Buerehiesel“** in Straßburg und bei **Marc Haerberlin in der Auberge de l'III** in Illhaeusern. Er wurde dann Küchenchef in der Auberge d'Arzenheim, im Château d'Isenbourg, dann im **Rendez-Vous de Chasse, Hôtel Bristol** in Colmar, wo er am 27. Februar 2012 seinen ersten Michelin-Stern erhielt.

Julien Binz wurde bei den *Maîtres Cuisiniers de France* aufgenommen, ist Mitglied der *Chefs d'Alsace*, des Verbands der Sternegastronomen *Etoiles d'Alsace*, im Gastronomie-Club *Prosper Montagné Alsace*, beim Verband für die Vermittlung und Entwicklung der Kochkunst *Disciples D'Escoffier Alsace*, der Komturei *Cordons Bleus de France* und der Weinbruderschaft *Confrérie Saint Etienne*. Außerdem ist Julien Binz Träger des Titels Für die Weinauswahl zuständig ist **François Lhermitte**, der vom Gault-Millau im Februar 2017 zum „Jeune Talent Sommelier“ gekürt wurde. Der Jung-Sommelier hat eine erstklassige Weinkarte zusammengestellt, die er monatlich um weitere gute Tropfen bereichert.

#### **Sandrine Kauffer-Binz ist Journalistin und Gastronomin.**

2009 gründete sie die Zeitschrift *Les Nouvelles Gastronomiques* im Elsass mit einer zweiten Ausgabe für Frankreich. Für ihren Einsatz zur Förderung der Branche erhielt sie 2014 den „Prix du Rayonnement de la gastronomie alsacienne à travers le monde“, also den Preis für den Erfolg der elsässischen Gastronomie in der ganzen Welt, der von Jean-François Piège und der Region Elsass vergeben wurde. Sie ist Mitglied bei den *Disciples Escoffier Paris*, bei der *Chaîne des Rôtisseurs*, der *Confrérie Saint Etienne*, Trägerin der Auszeichnung „Honoris Causa“ der *Cordons Bleus de France*, der „Médaille d'Honneur“ der *Fraternelle des Cuisiniers d'Alsace*, der elsässischen Vereinigung der Köche und Gastronomen und trägt als Journalistin zur Förderung des Ansehens des Gastronomiehandwerks bei. Gleichzeitig führt sie die Geschäfte des Restaurants und arbeitet, so oft es geht, beim Empfang der Gäste und im Service mit.

*Geöffnet von Mittwochmittag bis Sonntagabend.*

*Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung, ob Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden.*

## MENU GOURMET 68 €

### **Foie Gras Ravioli,**

Sellerie-Trüffel-Mousseline, Sellerie-Emulsion mit Trüffelsaft

### **Forellenfilet aus dem Tal von Kayersberg in Brotkruste,**

Salpicon von Colmar-Pilzen, Butterbrühe mit Petersiliensaft

### **Suprême von der gebratenen Jungtaube aus dem Elsass,**

im Geiste eines „Makrout, geräucherte Rüben, milde Gewürzsauce

#### ODER

### **Gebratenes Roastbeef vom japanischen Wagyu-Rind „A4“, + 70 € pro Person je nach Anlieferung**

Gemüse aus einem „Pot au feu“ mit Salzblume, Rinderbouillon mit Kokos/Elsässer Meerrettich

### **Schokoladenkugel,**

Knusperkugel „Chouchou“, Erdnusseis, heiße Schokolade „Grand Cru Illanka“

## MENU FRAGONARD 93 €

Dieses Menü wird für den gesamten Tisch serviert

### **Sardinen, mariniert mit Zitrusfrüchten,**

Avocado-Tomaten, Basilikum-Coulis

### **Forellenfilet aus dem Tal von Kayersberg in Brotkruste,**

Salpicon von Colmar-Pilzen, Butterbrühe mit Petersiliensaft

### **Gruß vom Küchenchef**

### **Medaillons vom Hummer von der französischen Küste,**

Rote-Beete-Pickles, Litschi-Gel, Milchreis, kräftiger Hummer-Jus

### **Herzstück vom Kalbsbries,**

Blumenkohl-Mousseline und Champignon-Chips, Trüffelsauce

#### ODER

### **Gebratenes Roastbeef vom japanischen Wagyu-Rind „A4“, + 70 € pro Person je nach Anlieferung**

Gemüse nach Art eines Pot-au-Feu mit Salzblume, Rinderbouillon mit Kokos/Elsässer Meerrettich

### **Tanariva Schokoladenkeks,**

Cremige Passionsfrucht, Litschisorbet

*Alle Speisen (außer Desserts) können auch als halbe Portion serviert werden  
(halber Preis + 3 €).*

*Bries aus Frankreich - Tauben aus dem Elsass Théo Kieffer  
Eine Auflistung der Allergene ist auf Anfrage erhältlich*

## EINE BESONDERE DELIKATESSE: FLEISCH VOM JAPANISCHEN WAGYŪ-RIND „A4“

**Gegrilltes Roastbeef vom japanischen Wagyu-Rind „A4“, Gemüse nach Art eines Pot-au-Feu mit Salzblume, Rinderbouillon mit Kokos/Elsässer Meerrettich (je nach Anlieferung)**

**Wahl anstelle des im Gourmet- oder Fragonard-Menü vorgesehenen Fleisches (+ 70 € pro Person je 80 g)**

Das Fleisch vom japanischen Wagyu-Rind mit dem Label „*Japan Beef*“ ist ein edles, sehr schmackhaftes und hochwertiges Fleisch. Es zeichnet sich durch eine sehr genaue Rückverfolgbarkeit aus (Geburtsdatum des Rinds, Geschlecht, Rasse, Status der Registrierung des Rinds beim Rat, Schlachtdatum, Fettgewebeklasse).

Im Jahr 2019 wurden nur 20 französische mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchefs, darunter Julien Binz, für eine Ausbildung in Paris ausgewählt, wo sie der Kunst der Zubereitung dieses Fleisches unterwiesen wurden. Das hat einen einfachen Grund: Dieser „Kaviar vom Rind“ wird für rund 400 € das Kilo gehandelt, und der Garvorgang lässt keine Wahlmöglichkeit zu (à point, englisch oder durch) und verlangt höchste Präzision.

„Wa“ bedeutet „Japan“ und „gyū“ heißt „Rind“ auf Japanisch. Das japanische Wagyu-Rind wird nach einer uralten Zuchtmethod aufgezogen. 500 Tage lang werden die Färsen (weibliche Jungrinder) stressfrei gemästet, mit Musik und täglichen Massagen, um das Einziehen des Fetts in den Muskel zu fördern. Deshalb ist dieses japanische Rindfleisch von seltener Qualität und wegen seines unnachahmlichen butterigen und nussigen Geschmacks einzigartig auf der Welt. Das ist auch der Grund, weshalb dieses Rindfleisch sicher kein gängiges „demokratisches“, sondern vielmehr ein elitäres Produkt ist. Das Angebot ist begrenzt und die Menge wird kontrolliert.

Es besitzt eine ausgeprägte weiße Marmorierung. Es wird mit „A4“ bewertet, wobei die Höchstnote „A5“ und die niedrigste Note für diese Produktqualität „C1“ ist. Der rote Teil des Fleisches hat eine feine und sehr saftige Textur. Er enthält viele Aminosäuren, die für den „Umami“-Geschmack verantwortlich sind. Seine sensorischen Eigenschaften sind ausgezeichnet. Das japanische Wagyu-Rindfleisch besitzt unzählige Vorzüge. Es ist äußerst reich an Ölsäure, einer einfach ungesättigten Fettsäure, cholesterinarm und daher gesundheitsfördernd. Seine Fette weisen einen niedrigen Schmelzpunkt auf, zergehen auf der Zunge und verstärken den Geschmack. Das Geschmackserlebnis ist unvergleichlich.

Julien Binz brät es leicht und nur ganz kurz von beiden Seiten und richtet es fast roh an. Es gart dann in der heißen Brühe weiter, die im letzten Moment am Tisch serviert wird. So kann es fertig garen und entfaltet Aromen, die an ein „Shabu shabu“ (japanisches Brühfondue) erinnern. Die Wagyu -Scheiben werden mit Gemüse gereicht, das nach Art eines Pot-au-Feu, aber mit asiatischen Nuancen, zubereitet wird. Die elsässische und die japanische Küche sind in diesem Rezept vereint: Die Rinderbrühe ist mit Zitronengras, Zitronenblättern und Kokosmilch gewürzt, der Meerrettich steht für unsere Region und verleiht ihm eine lebhaft Note. Julien Binz schlägt Ihnen ein Gericht vor, das er ganz traditionell auf Basis der französischen Küche zubereitet und mit einem japanischen Touch ergänzt.

## VORSPEISEN

<b>Sardinen, mariniert mit Zitrusfrüchten,</b> Avocado-Tomaten, Basilikum-Coulis	25 €
<b>Foie Gras Ravioli,</b> Sellerie-Trüffel-Mousseline, Sellerie-Emulsion mit Trüffelsaft	32 €
<b>Langusten,</b> als Tartar, gebraten, warme Crème, Mango-Fenchel-Chutney	38€

## FISCH

<b>Forellenfilet aus dem Tal von Kaysersberg in Brotkruste,</b> Salpicon von Colmar-Pilzen, Butterbrühe mit Petersiliensaft	35 €
<b>Medaillons vom Hummer von der französischen Küste,</b> Rote-Beete-Pickles, Litschi-Gel, Milchreis, kräftiger Hummer-Jus	48 €

## FLEISCH

<b>Suprême von der gebratenen Jungtaube aus dem Elsass,</b> im Geiste eines „Makrout, geräucherte Rüben, milde Gewürzsauce	38 €
<b>Herzstück vom Kalbsbries,</b> Blumenkohl-Mousseline und Champignon-Chips, Trüffelsauce	48 €

## KÄSE

<b>Käse-Platte von Bernard Antony,</b> Käseveredler (maître affineur) in Vieux-Ferrette)	14€
---	-----

## DESSERTS

<b>Kleine pochierte Birnen,</b> Birngel, Streusel, Karamelleis, Golden-Eight Birnensorbet von Massenez	14 €
<b>Schokoladenkugel,</b> Knusperkugel „Chouchou“, Erdnusseis, heiße Schokolade „Grand Cru Illanka“	14 €
<b>Tanariva Schokoladenkeks,</b> Cremige Passionsfrucht, Litschisorbet	14 €

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	5€
Cappuccino	7€
Doppelter Espresso	7€

### **Unsere Auswahl an Tees aus dem Hause „L'Essence du Thé“** 9€

Indischer Schwarztee „Avongrove“, Imperial Musk, Second Flush Bio (Darjeeling)  
Chinesischer Grüntee, Garten von Arezki, Gunpowder  
Japanischer Grüntee, Sencha Bio  
Chinesischer weißer Tee, Fujiam, Baï Mu Dam  
Smyrna Bio-Rooibos aus Südafrika  
Orientalische Tees „Douceur Afghane“ (Zitronengras, Zitrone, Kardamom, Süßholz, Vanille)  
Großmutter's Geheimnis (Rosmarin, Minze, Thymian, Salbei, Basilikum)

### **Unsere Auswahl an Digestifs (Digestif-Karte verfügbar)**

Elsässer Kirsch, Réserve Particulière, Windholtz	8 €
Elsässer Mirabelle, Réserve Particulière, Windholtz	8 €
Wilde Himbeere, Réserve Particulière, Metté	8 €
Schlehe, besonders alt, Metté	11 €
Whisky, Lagavulin 16 Jahre	13 €
Elsässer Whisky, Single Malt aus Torfmalz, Miclo	13 €
Cognac, XO, Hennessy	18 €
Calvados Pays d'Auge 40 Jahre, Père Jules	25 €
Rhum, Opthimus, 25 Jahre	28 €
Armagnac, Darroze, 1972	34 €

## **Ein Geburtstag? Eine Einladung?**

**Möchten Sie jemandem oder sich selbst eine Freude machen?**

## **VERSCHENKEN SIE EINEN GUTSCHEIN** *mit Geschenkhülle*

GOURMET-MENÜ 68 €/Person (4 Gänge).  
FRAGONARD-MENÜ 93 €/Person (5 Gänge)

### **Geschenkgutscheine sofort erhältlich**

*Siehe AGB auf unserer Website*

\*\*\*\*\*

## **WEINVERKAUFSKARTE - WEIN ZUM MITNEHMEN**

Neu!

Wenn Sie die Weine, die Sie probiert haben, genossen haben und sie mitnehmen oder verschenken möchten, schauen Sie in unsere Weinverkaufskarte. und lassen Sie sich von den Empfehlungen unseres Sommeliers inspirieren.

\*\*\*\*\*

### **FOLGEN SIE UNS**

auf unserer Website [www.restaurantjulienbinz.com](http://www.restaurantjulienbinz.com)

auf Facebook RestaurantJulienBinz