



**La Trilogie Gastronomique au  
Bareiss**  
*Allemagne (Forêt Noire)*

*Situé dans le nord de la Forêt Noire, à 70 km de Strasbourg, l'hôtel Bareiss est considéré comme l'un des meilleurs hôtels de villégiature d'Europe. Cet établissement propose une gastronomie à plusieurs facettes, du très convivial et typique Dorfstuben aux 3 étoiles Michelin du Restaurant Bareiss, avec le chef Claus-Peter Lumpp.*

Afin que les hôtes puissent profiter de tous ses plaisirs culinaires, l'établissement propose le séjour « trilogie gastronomique Bareiss ».

---

**Trilogie Gastronomique Bareiss**

Arrivée: le lundi, mardi ou mercredi (sauf jours fériés)

*Valable*

*du 8 janvier au 31 janvier 2018, du 5 mars au 18 juillet 2017 et du 27 août au 28 novembre 2018*

*A partir de 1 080 euros par personne*

- 3 nuitées

- Un premier petit-déjeuner au bord de la piscine
- Le Grand Buffet du Petit-Déjeuner
- Brunch jusqu'à 11h30
- Une mignardise ou une pâtisserie-maison au goûter l'après-midi dans le Hall de l'Hôtel
  
- Le 1<sup>er</sup> soir: menu à 5 plats dans le Restaurant Kaminstube\*
- Le 2<sup>ème</sup> soir: menu à 4 plats dans le Restaurant Dorfstuben\*
- Le 3<sup>ème</sup> jour au déjeuner : menu à 5 plats au Restaurant Bareiss concocté par le Chef 3 étoiles Claus-Peter Lumpp

Et aussi : apéritif dans la cave à vins le mardi ou le vendredi soir.

\* Hors boissons

---



## Le séjour en détails...

### **Le légendaire petit-déjeuner élu en 2012 « Meilleur petit-déjeuner d'hôtel en Europe »**

Dès 7 h du matin, l'établissement proposera de se délecter d'un premier café ou d'un jus d'oranges pressées en bord de piscine ainsi que de savourer, par exemple, un fromage blanc aux fruits frais.

Puis direction le buffet petit déjeuner/brunch de l'Hôtel Bareiss. Avec sa multitude de pains, petits pains et délices sucrés, le «petit déjeuner Bareiss» est exceptionnel : grand choix de spécialités de charcuterie (jambon, saucisses, rôtis), luxueux buffet couvert d'innombrables trésors, sucrés et salés, chauds et froids, cafés et des thés en provenance du monde entier... Sans oublier le buffet spécialement pour les enfants.

Pour clôturer ce festival de gourmandises, mignardise au goûter.





**Le 1<sup>er</sup> soir :**  
**menu à 5 plats dans le Restaurant Kaminstube**

Le chef Wilhelm Himmler s'inspire des traditions européennes pour créer une cuisine légère et classique, véritable paradis de produits frais.

En été, le Kaminstube propose une très jolie terrasse pleine de fleurs et de parfums.



**Le 2<sup>ème</sup> soir :**  
**spécialités régionales au cours d'un menu à 4 plats dans le Restaurant Dorfstuben**

Ce restaurant abrite deux salons dans le style du XIX<sup>ème</sup> siècle : La salle "Förster Jakob" en souvenir du père d'Hermann Bareiss qui était garde-forestier et la "Uhrenstüble" décorée de pendules, montres et coucous d'époque.

Le Restaurant Dorfstuben propose de découvrir les meilleurs produits de la région au travers de plats traditionnels : les crêpes au lard, le jambon fumé, la salade de cervelas de la vallée de la Murg ou bien encore les fameuses pâtes maison « Spätzle »... sans oublier la célèbre Forêt Noire.

**Le 3<sup>ème</sup> jour au déjeuner :**  
**un menu à 5 plats au Restaurant Bareiss concocté par le Chef 3 étoiles**

Créé en 1982, le restaurant gastronomique Bareiss est l'une des 10 meilleures tables d'Allemagne, 3<sup>e</sup> au Guide Michelin.

Claus-Peter Lumpp, chef du restaurant depuis l'ouverture, y propose une cuisine créative inspirée par la France et servie dans un cadre classique et élégant : Fleurs en cascades, argenterie Christofle, porcelaine de la manufacture royale de Prusse.

Parmi ses spécialités :

Les langoustines et le Caviar Impérial

La selle d'agneau de l'Alb, poitrine d'agneau braisée et ris d'agneau

Framboise 2015 (été) Chocolat 2015 (hiver)





### **A propos**

L'hôtel Bareiss est un lieu de villégiature idéal avec ses chambres très spacieuses, son espace aquatique, ses restaurants gastronomiques et typiques, le chalet Sattellei dans la forêt et le Morlokhof. C'est le paradis des loisirs, de la nature et des vacances en Forêt Noire.

Elu « Meilleur Resort en Europe » en 2012, cet établissement allie la perfection des équipements à une hospitalité et un confort exceptionnels.

#### **Hôtel Bareiss**

Hermine-Bareiss-Weg  
72270 Baiersbronn-Mitteltal  
Baden-Württemberg – Allemagne  
Tél. : 49 (0)7442 470  
[www.bareiss.com](http://www.bareiss.com)

#### **Contact Presse : Maryse Masse Communication**

Maryse Masse  
243 bis, Bd Pereire – 75017 Paris  
Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468  
[maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com)  
[www.marysemasse.com](http://www.marysemasse.com)