

Die Orgelteller 2026

„Bon appétit Sélestat –
Genussbrücken ins Elsass“



<u>Restaurant, Hotel</u> Das Gericht	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptspeise</u>	<u>Dessert</u>	<u>Preis</u> €
<u>Altersbach</u> „Bouche à la reine“ – Königinpastetchen“	---	Der Cafe-Klassiker: Blätterteigpastete mit Ragout fin (feines Kalbfleisch- ragout) und Erbsen. (Blätterteigpastete von der Boulangerie Suhner aus Schlett- stadt, die Schwarzwälder Kirschtorte aus Waldkirch)	Die klassische „Schwarzwälder Kirsch- torte“ vom Altersbach	OT: 17,--€ Schwarzwälder Kirschtorte
<u>Kandel-Kulinarik</u> „Cordon Bleu délicieux“	--	Cordon Bleu gefüllt mit rohem Schinken und Munster, Cognacrahmsauce und Preiselbeeren, Brokkoli und Spätzle	--	OT: 28,40 €
<u>Kohlenbacher Hof</u>	Bunte Blattsalate mit ge- backener Frischkäse- Kartoffeltasche	Zartes Rumpsteak „Elsässer Art“ auf Portweinjus mit Zwiebel-Tomaten-Sugo, dazu Kartoffel- Lauch Gratin		OT: 36,90 €
<u>Löwen</u> „Elsass im Herbst“	Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Kräuter- schaum auf feinem Ge- müse-Chutney mit Kresse u. Rucola, Nüssen und Kürbiskernöl 13,90 €	Ragout fin vom Sous-vide gegarten Elsässer Poulardenbrüstchen unter der Blätterteighaube mit Trüffel, Erbsen, Reis und gemischter Salat 35,90 €	Zweierlei Mousse au Chocolat 9,50 €	OM: 47,90 €
<u>Stadtrainsee</u> „L'Escapade Francaise“	Quiche Lorraine an Salatbukett	Coq au Vin , Nudeln, Ratatouille (Hühnchen in Rotwein)	Aprikosen-Brûlée Orangensorbet	OT.: 24,-- € OM: 41,-- €-
<u>Suggenbad</u> „Herbstlicher Wildzauber- Délices d'automne“	Pâte (Pastete), Cumberlandgel, Pickles Gemüse	Duett vom Reh , Burgunderjus, Kohlroulade Schupfnudeln,	Tatin einmal anders – Karamellisierter Apfel mit Sauerrahmeis	OT. 41,-- € OM: 68,-- €
<u>Weinstüble - der Grieche</u> „Mijoté de Boeuf“	---	Zart geschmortes Rindfleisch in einer kräftigen Rot- weinsauce mit viel Schalotten und feinen Gewürzen.	---	OT: 23,90, €

Die Waldkircher Orgelköche laden Sie zu den

28. Orgelschlemmerwochen vom 1. – 18. Oktober 2026

gemäß dem Motto: „**Bon appétit Sélestat – Genussbrücken ins Elsass**“ ein.



Seit 1999 gibt es die Waldkircher Orgelköche und die Orgelschlemmerwochen. Etwas früher, im Jahre 1966 wurden die damals losen Verbindungen zwischen Waldkirch und Schlettstadt in einer Städtepartnerschaft formell besiegelt. Das 60-jährige Bestehen dieser Städtepartnerschaft nehmen die Küchenchefs zum Anlass, die deutsche und elsässische Küche mit ihren phantasievollen Orgelteller zu bereichern.

So verleihen die Orgelköche als Teil der Waldkircher Orgelwelt nicht nur dem über 225-jährigen Waldkircher Orgelbau, sondern auch der Städtepartnerschaft mit Sélestat eine kulinarische Note. Wo gibt es so was sonst? Waldkirch ist immer wieder kreativ und für neue Ideen gut, was sich vor 20 Jahren bestätigt hat, als die Kandelstadt in dem bundesweiten Wettbewerb „Deutschland - Land der Ideen“ als „Orgelstadt“ ausgezeichnet wurde.

Teil der jährlichen Orgelschlemmerwochen ist ein **Gewinnspiel** und ein **Rahmenprogramm** rund um das Thema und die Orgel. In Kooperation mit den Buchholzer Winzer: Genießen Sie die Weine aus dem von der Sonne verwöhnten Ortsteil, dem prämierten „Weinsüden Weinort“ Buchholz.



Die Waldkircher Orgelköche wünschen Ihnen einen guten, bon Appetit!

21.9.2026 Änderungen vorbehalten / Ohne Gewähr

www.orgelwelt-waldkirch.de

