LE MAG

Nr.6

Herbst • Winter 2026/27

ECHT ELSÄSSISCHE ERZEUGNISSE VOM FELD DIREKT AUF DEN TELLER









GUTER GESCHMACK – EINE FAMILIEN-ANGELEGENHEIT

Fast 40 Jahre familiäres Know-how, eine neue Generation an der Unternehmensspitze und eine frische Identität: La Maison Doriath verändert sich, doch das (Erfolgs-)Rezept bleibt gleich.

Früher „Lucien Doriath“, heute „La Maison Doriath“ – die Namensänderung ist bereits ein Zeichen für diese Entwicklung. Die Marke enthält nicht mehr den Vornamen eines Mannes, sondern trägt den Namen der gesamten Familie und eines zukunftsgerichteten Unternehmens. Auf diese Weise huldigt man dem traditionellen Erbe und schreibt gleichzeitig ein neues Kapitel. Auch in einer zeitgemäßeren Identität, die wie die eines Feinkostladens anmutet, zeigt sich diese Entwicklung: Das Image spricht sowohl langjährige treue Kunden des Unternehmens als auch eine neue Zielgruppe an: die „Liebhaber guter Produkte“.

Für einen der letzten Erzeuger von 100 % lokaler Enten-Foie-Gras ist es eine Berufung, den Geschmack für Gutes weiterzugeben. Respekt für das Tier und fachgemäße Bedingungen prägen seine Produktionsmethoden, um den Erwartungen der Kunden gerecht zu werden, die mehr und mehr darauf achten, was bei ihnen auf den Teller kommt.

ECHTER LUXUS, KURZE WEGE

Allen Altersgruppen gemeinsam ist hier der gute Geschmack und die neuen Generationen von Gourmets finden in diesem traditionellen elsässischen Know-how die Bestandteile eines Produkts wieder, bei dem alles richtig gemacht wurde.
Kurze Wege von der Zucht bis auf den Teller, perfekt beherrscht und mit gleichbleibend hoher Qualität. Genau zu wissen, was man isst, sich handwerklich hergestellte lokale Produkte zu Preisen direkt vom Produzenten zu gönnen, im Shop oder auf unserer neuen Website: Das ist der wahre Luxus!

LE COMPTOIR DES SAVEURS

KÖSTLICHES
SO WEIT DAS AUGE REICHT

Jetzt mit noch mehr Herzblut und noch moderner: Ein Abstecher in unseren Shop lohnt sich immer. Hier finden Sie leckere Produkte von La Maison Doriath und Geschenkideen, die auf jeden Fall gut ankommen.





30A rue de Molsheim
67120 Soultz-les-Bains • Frankreich
Tel. +33 (0)3 88 47 98 98
Mail: info@maison-doriath.fr

Der Shop ist Montag bis Samstag von 9 bis 19 Uhr sowie Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Online-Shop:
maison-doriath.fr

NEUE WEBSITE!

IM KÜHLREGAL

Die Barbarie-Ente war Inspiration für neue Kreationen: getrüffelte Wurst, Lasagne und Parmentier von der Ente, sowie demnächst Bolognese, Rillettes mit Foie Gras und viele weitere Neuheiten...
Unsere Spezialitäten sind genussfertig oder müssen nur kurz aufgewärmt werden und sind so perfekt für jeden Tag, aber auch für improvisierte Dinner mit Freunden.

DIE ADRESSE FÜR KENNER

Machen Sie es wie sie: Gönnen Sie sich Köstlichkeiten aus unserem umfangreichen Angebot an Feinkost, Gewürzen und Weinen – alle sorgsam ausgewählt. Sie sind auf der Suche nach dem perfekten Geschenk? Bei uns finden Sie hausgemachte Klassiker oder kulinarische Gourmetspezialitäten, beispielsweise Tee von Damann Frères, Konfitüre von Christine Ferber, Saft von Alain Milliat, Konserven von Jean-François Furic (La Compagnie Bretonne)...



BEST-OF FÜR ALLE,
DIE ENTE LIEBEN

Die Ente, der Star unter unseren Produkten, verwöhnt Sie mit Dutzenden hausgemachter Spezialitäten: im Tuch gegart, als Pastete oder als Magret, im Teigmantel oder mit Feigen... Gerne teilt sich die Ente ihren Platz auf dem Teller auch mit anderen regionalen Klassikern des Elsass. Dank des neuen Online-Shops wird Bestellen zum Kinderspiel – und das Beste von La Maison Doriath kommt direkt zu Ihnen nach Hause.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

KLEINE REZEPTE MIT GROSSER WIRKUNG!

Schluss mit stundenlangen Koch-Sessions, um ein leckeres Gericht zu zaubern. La Maison Doriath hat für Sie zwei gelingsichere Rezepte, mit denen der Aperitif zum gemeinsamen Genussmoment wird und Sie Ihre Gäste mit einer originellen Vorspeise beeindrucken!

BRUSCHETTA MIT FOIE GRAS VON DER ENTE, FRISCHEN FEIGEN UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN



Zubereitungszeit für 12 Tapas: 15 Min.

- 6 Scheiben Sauerteigbrot, halbiert
- 200 g Foie Gras von der Ente, halb gegart im Tuch von La Maison Doriath
- 4 frische Feigen, 25 g Walnusskerne
- 1 TL Akazienhonig und 2 TL Apfelessig von Le Comptoir des Saveurs

Walnüsse in der Pfanne fettfrei rösten und anschließend grob hacken; die Feigen vierteln.

Honig und Apfelessig zu einer säuerlichen Sauce verrühren; die Foie Gras damit sparsam beträufeln, um ihr Aroma hervorzuheben, ohne jedoch ihren feinen Geschmack zu überdecken.

Die Brotscheiben leicht toasten; sie sollten außen knusprig und innen weich sein.

Alle Zutaten auf die getoasteten halben Brotscheiben geben, mit ein paar Spritzern Sauce beträufeln, mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und einer Prise Fleur de Sel abschmecken... et voilà! Guten Appetit!



Tipp unseres Küchenchefs

Der in Norwegen gezüchtete Bømlo-Lachs ist wegen seines Geschmacks und seiner festen und zugleich zarten Konsistenz sehr beliebt. Er wurde sorgfältig von La Maison Doriath ausgewählt und in unserem Werk nach traditioneller skandinavischer Methode zu Graved Lachs verarbeitet. Die perfekte Kombination aus einem außergewöhnlichen Produkt und handwerklichem Know-how.

GRAVED LACHS MIT SKANDINAVISCHER SAUCE

- 400 g Graved Lachs
- 30 g milder Honig (bzw. 20 g, wenn der Lachs bereits leicht süß ist)
- 25 g Dijon-Senf und 15 g Senf „à l'ancienne" von Le Comptoir des Saveurs
- 15 ml Apfelessig
- 60 ml neutrales Öl (Raps oder Traubenkern)
- 10 g gehackter frischer Dill

Den Honig mit den beiden Senfsorten und dem Essig verrühren. Das Öl in einem dünnen Strahl und ständigem Rühren hinzugeben, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht. Dill und Pfeffer dazugeben. Probieren, eventuell mit Salz abschmecken und dann 30 Min. kalt stellen. Pro Person den Graved Lachs von La Maison Doriath mit einem Esslöffel Sauce servieren. Pro Person 100 g Lachs für eine Vorspeise planen.

CATERING VON LA MAISON DORIATH

FÜR EIN WUNDER-SCHÖNES FEST

Ein Mittagessen mit der ganzen Familie im Garten, eine Geburtstagsfeier, ein Sektempfang mit Häppchen für 20 oder 200 Personen... Wäre es nicht wunderbar, wenn Sie die Zeit mit Ihren Gästen in vollen Zügen genießen könnten?

Seit diesem Frühjahr kommen die besten Spezialitäten von La Maison Doriath direkt zu Ihnen nach Hause oder an Ihren Veranstaltungsort. Festliche kulinarische Köstlichkeiten, das Know-how eines erfahrenen Serviceteams und ein professionell organisiertes Catering – Sie können das Fest einfach genießen... La Maison Doriath kümmert sich um alles.

LA TABLE DU DOMAINE

AN DIE ENTE, FERTIG... LOS!

Gebratene Foie Gras auf kleinen Röstkartoffeln, Blätterteigpastete mit Ente in vier Texturen – unsere Signature Dishes machen Appetit. Das Angebot auf der Schiefertafel verspricht saisonale Köstlichkeiten aus der Feder unseres Kochteams. Mit großzügigen und sorgfältig angerichteten Tellern, einem herzlichen und authentischen Service ist die Table du Domaine die perfekte Adresse für Feinschmecker.

Tagesmenü* ⟶ **19€**
Vorspeise + Hauptgericht + Dessert
Mittags von Mittwoch bis Freitag

Kindermenü** ⟶ **13€**
Fein geschnittene Entenbrustscheiben
mit saisonalen Beilagen + 1 Kugel Eis

Darf es nur eine Kleinigkeit sein?
Foie Gras in Scheiben und Sandwichs
können jederzeit bestellt werden.

Reservierungen über maison-doriath.fr
oder tel. +33 (0)3 88 47 98 98



GASTRONOMIE-MENÜ

Vorspeise / Hauptgericht / Dessert
inklusive Getränken: + 21 €

⟶ **40 €**

FESTTAGS-MENÜ***

4-Gänge-Menü

⟶ **58 € / Pers.**

MENÜ „TRÜFFEL SPEZIAL“***

4-Gänge-Menü

⟶ **71 € / Pers.**

Unser Gastronomie-Menü finden Sie auf **maison-doriath.fr** und auf unseren sozialen Netzwerken.

* je nach Verfügbarkeit ** bis 12 Jahre
*** Nur auf Voranmeldung, ab 15 Personen

KOCHKURSE MIT EINEM KÜCHENCHEF

Diese Kurse am Sonntagvormittag kombinieren eine bemerkenswerte kulinarische Demonstration mit Schritt-für-Schritt-Erklärungen des Gastkochs Guillaume Kern und anschließend eine Verkostung des von ihm konzipierten feinen Menüs bei Tisch.

Eine Masterclass für alle, die das Kochen lieben und die Handgriffe, die Techniken und die Geheimnisse des Anrichtens eines echten Kochs verstehen wollen, um sie zu Hause selbst auszuprobieren.
Lassen Sie diesen Vormittag mit Ihren Freunden oder Ihrer Familie im Restaurant ausklingen und genießen Sie das Gericht.

AUF DEM PROGRAMM

8 Uhr 50 **Begrüßung mit Kaffee & Gugelhupf**
9 Uhr **Workshop „Die Geheimnisse der Foie Gras“**
10 Uhr 20 **Vorbereitung der wichtigsten Menü-Schritte**
12 Uhr 30 **Mittagessen**

⟶ Kochkurs **30 €/Pers.**
Kochkurs-Menü **52 €/Pers.**

Reservierungen über maison-doriath.fr
oder Tel. +33 (0)3 88 47 98 98



SO. 22. NOV 2026
ADVENTSZEIT IST TRÜFFELZEIT

Onsen-Ei mit schwarzem Trüffel, Selleriecreme & in Bellota gerollten Brotsticks
•
Gebratene Jakobsmuschel, Gnocchi mit Steinpilzen & Beurre Blanc mit Trüffeljus
•
Entenmagret „Rossini‘ an feinem getrüffelten Topinamburpüree
•
Maroni-Espuma mit weißem Trüffelöl, pochierter Birnenwürfel & Eis mit gerösteten Haselnüssen

60 € p. Pers. Trüffelmenü

SO. 7. FEBRUAR 2027
VALENTINSTAG

Langustinen-Ravioli mit Ingwer, Rahmlauch, Riesling-Emulsion
•
Gebratener Skrey mit gerösteten Haselnüssen, feinem Pastinakenpüree und Petersiliencreme
•
Magret von der Ente im Rosenmantel, Kartoffelstampf, mit Honig glasierte Möhren, Jus
•
Ganache aus zwei Schokoladensorten, Blutorangenfilets Mohn-Tuiles & Sorbet von Zitrusfrüchten

SO. 14. MÄRZ 2027
OSTERMENÜ „EI SPEZIAL“

Œufs cocotte mit viererlei Gewürzen, Karamell mit Sherry-Essig, Walnussbrot-Sticks
•
Rückenfilet vom Pollack, auf der Haut gebraten, Knollensellerie-Kimchi, tausendjähriges Ei, weißes Miso
•
Glasiertes Magret mit schwarzem Knoblauch, Schenkel als Trompe l‘œil, geschmortes Urgemüse
•
Île flottante mit Pistazien-stückchen, Himbeercreme & Litschis

SO. 18. APRIL 2027
„IM ZEICHEN DER BLÜTE”

Schaum von der Foie Gras und geröstetem grünen Spargel, Erbsenkrokette, Kapuzinerblüte
•
Filet von der Rotbarbe, Aufguss von der Borretschblüte, Risotto mit gelben Möhren
•
Magret von der Ente, gegart bei 56° mit Holunderblüte, feines Süßkartoffelpüree & Johannisbeer-Gel
•
Cheesecake mit Mango & Veilchenblüte, Brezel- und Spekulatius-Crumble

Alle Menüs zuzüglich Getränken. Begrenzte Personenzahl für die Kurse (20 Personen).
Nach der Teilnahme am Workshop nehmen Sie verpflichtend am Essen teil.

DORIATH
IMMER EIN TOLLES ERLEBNIS

Damit Sie von Ihrem Besuch auf unserem Gut im Herzen des malerischen Dorfs Soultz-les-Bains an der elsässischen Weinstraße rundum profitieren können, bietet Ihnen La Maison Doriath authentische Feinschmeckermomente rund um ihr Metier und ihre Spezialität: die Ente. Erkunden Sie unter der Leitung von Lucien Doriath selbst oder von den Küchenchefs unser Gut, das sich ganz den guten Produkten, ihrer Herstellung und ihrer Verkostung verschrieben hat.

DIE FOIE-GRAS-SCHULE

Nach diesem Workshop in Begleitung von Lucien Doriath ist die Zubereitung von Foie Gras für Sie kein Buch mit sieben Siegeln mehr. Er verrät Ihnen seine Tipps und Tricks, um Foie Gras wie ein Profi vorzubereiten, abzuschmecken und zu garen.



RESERVIERUNG FÜR GRUPPEN
(12 bis 16 Personen)

Das ganze Jahr über von Mittwoch bis Samstag
(Sonntag auf Anfrage)

RESERVIERUNG FÜR EINZELPERSONEN

Samstag, 14. November 2026
von 16 Uhr 30 bis 19 Uhr
Samstag, 6. Dezember 2026
von 9 Uhr 30 bis 12 Uhr

⟶ **30 €** / pers.

GASTRONOMISCHE BESICHTIGUNG

In Begleitung von Lucien Doriath erfahren Sie in 90 Minuten alles über die Familiengeschichte eines elsässischen Foie-Gras-Erzeugers. Er brennt für seine Kunst und Traditionen, erklärt Ihnen die verschiedenen Schritte bei der Foie-Gras-Produktion und führt Sie in das Tranchieren der Ente ein. Doch das ist noch nicht alles - im Anschluss an die Besichtigung können Sie an einer Produktverkostung teilnehmen oder sich ein köstliches Foie-Gras-Gericht schmecken lassen.

VERSCHIEDENE VARIANTEN SIND MÖGLICH
(Gruppenreservierung ab 20 Personen)

90 Minuten Besichtigung + Verkostung 5 Toasts + 1 Glas Wein
⟶ **14 €** pro Person

Besichtigung + Foie-Gras-Gericht
⟶ ab **30 €** pro Person zuzüglich Getränken

Besichtigung + Gastronomie-Menü
⟶ ab **40 €** pro Person zuzüglich Getränken

TERMINE IM DEZEMBER



Weihnachtsmarkt
STRASSBURG

Von **Freitag, 27. November bis Donnerstag, den 24. Dezember 2026** finden Sie uns auf der Place du Vieux-Marché-aux-Poissons

Weihnachtsmarkt
PARIS GARE DE L'EST

Sie finden uns von **Mittwoch, 2. bis Freitag, 18. Dezember 2026** auf dem Vorplatz der Gare de l'Est.





Einfach auf maison-doriath.fr bestellen oder direkt im Shop abholen.

LADEN SIE IN UNSER RESTAURANT EIN

Gourmet-Einladung ⟶ **122 €** für 2 Personen
„All inclusive" bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Inklusive Aperitif, Weißwein, Rotwein, Kaffee.

Gastronomie-Einladung ⟶ **80 €** für 2 Personen
Identisches Angebot mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, zuzüglich Getränken.

GESCHENK-GUTSCHEINE
FÜR SHOP UND RESTAURANT

Teilen Sie Ihre Liebe zu den Produkten von La Maison Doriath und verschenken Sie Gutscheine **(Betrag frei wählbar).**

Diese können im Shop und in unserem Restaurant von den Beschenkten nach Belieben eingelöst werden: für außergewöhnliche Produkte, gesellige Momente bei einem köstlichen Menü oder einen unvergesslichen Koch-Workshop.

GESCHENK BOX

⟶ ab **28,35 € inkl. MwSt.**



Abbildungen unverbindlich

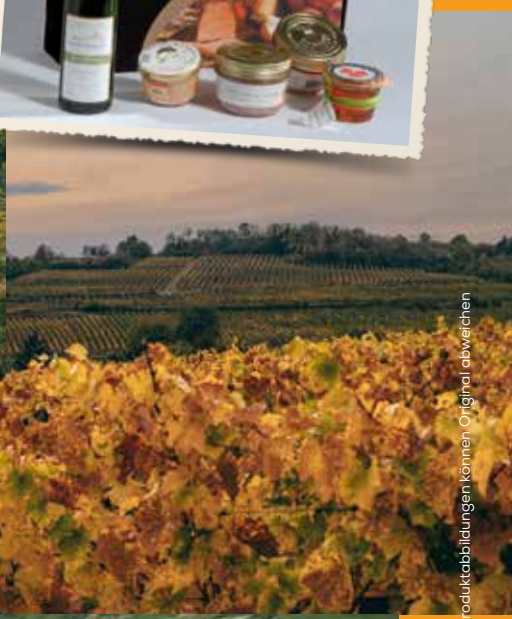
IM HERZEN DES AUTHENTISCHEN ELSASS

Vor 40 Jahren stellten sich Lucien und Betty Doriath der Herausforderung, eine Entenzucht zu starten und Foie Gras nach elsässischer Tradition zu produzieren. Die Angelegenheit wurde seitdem zu einem Familienunternehmen: Ihr Sohn Michaël geht den Weg seiner Eltern weiter, denn er liebt die Region genau wie sie und will den Fortbestand ihres Know-hows sichern.

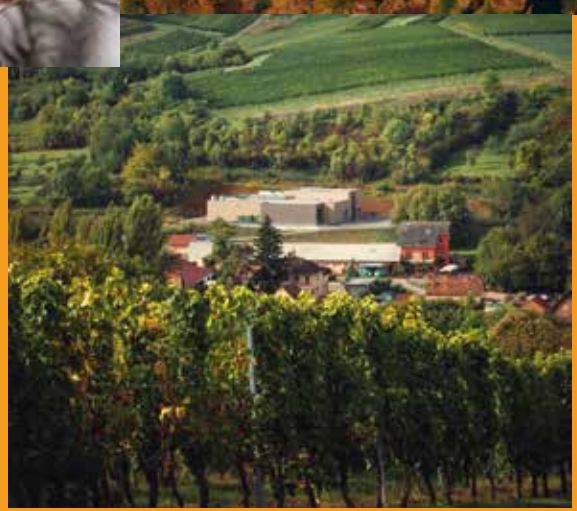












Von der Zucht bis zur Verarbeitung beherrscht La Maison Doriath jeden Schritt. Das Werk wurde vergrößert und modernisiert, das Produktangebot erweitert und inzwischen bietet das Gut ein Rundum-Erlebnis. Vom Feld bis auf den Teller: Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Produktion, stöbern Sie durch unseren Shop und genießen Sie ganz entspannt die Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

Auf der Weinstraße, nur 30 Minuten von Straßburg entfernt, liegen Weinberge Seite an Seite mit Obstgärten und Wiesen. Welch schöner Rahmen für eine Verkostung im Weinkeller, eine Wanderung auf den ausgeschilderten Wegen oder eine Radtour auf den Radwegen entlang der Bruche! Erkunden Sie die Romanische Straße entlang der umliegenden Dörfer und legen Sie auf jeden Fall einen Stopp bei La Maison Doriath ein.

MAISON DORIATH • 30A rue de Molsheim 67120 Soultz-les-Bains • Frankreich
Tel. +33 (0)3 88 47 98 98

Shop: Montag bis Samstag: 9 - 19 Uhr • Sonntag: 10 - 17 Uhr
Restaurant: Mittwoch bis Sonntagmittag sowie Freitag- und Samstagabend

www.maison-doriath.fr

Gestaltung und Herstellung: Big Family / Fotos: Nis&For / Übersetzung: atelierlinguistique.com / Produktabbildungen können Original abweichen