L'Ange & l'Hüss

Elsässerhaus mit Zen-Garten

In der Rheinebene zwischen Straßburg und Colmar, direkt an der deutsch-französischen Grenze liegt der kleine Ort Schoenau. Einen der über 200 Jahre alten Fachwerkhöfe haben Agnès und Marco Simon restauriert und hier ihr Gästehaus "L'Ange et l'Hüss" eröffnet. Marco ist passionierter Handwerker und Gärtner. Den vorderen Teil des Gartens hat er als japanischen Steingarten angelegt – um dort zur Ruhe zu kommen. Denn er ist außerdem auch Trainer des defensiven japanischen Kampfsports Aikido – und organisiert für Gäste gerne einen Schnupperkurs.

Infos:

Zimmer: 2 Doppelzimmer (Zustellbetten nicht möglich)

Preis: 88 Euro

Sprachen: Französisch, Deutsch, Englisch

Barrierefrei: nein

Haustiere mitbringen: nein

Verköstigung: Frühstück, Abendessen

Extras: Garten, Terrasse, Flammkuchen-Ofen im Innenhof, Aikido-Training

In der Umgebung:

Flachbodenboot-Rundfahrten im Naturparadies „Großes Ried“

<https://www.batelier-ried.com/>

Humanistische Bibliothek in Selestat <https://www.bibliotheque-humaniste.fr/>

Anschrift:

14 rue de la liberté
67390 Schoenau

Kontakt:

Agnès und Marco Simon
Tel. 0033 614401046
a.simon.schoenau@gmail.com
<https://langeetlhuss.jimdo.com>

Agnes' Rezept

Flammkuchen

Zutaten

- 250 g Mehl
- 2 EL Öl
- 120 ml Wasser
- 1 Prise Salz

- 250 ml Becher Creme fraiche
- 250 ml Frischkäse
- 2 Zwiebeln in dünne Streifen geschnitten
- 150 g Speck gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und hauchdünn ausrollen.

Backofen auf 250°C vorheizen.

Auf einen Flammkuchen die Mischung aus Creme fraiche und Frischkäse streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Speck und Zwiebeln belegen und im Backofen für circa fünf Minuten backen, bis der Rand goldgelb ist.