

*****S
Dollenberg

SCHWARZWALD RESORT

Festival

*de sensations
2024*

366
JOURS DE
TRADITIONS

OFFRES
2024



RELAIS &
CHATEAUX



Editorial

Willkommen. Bienvenue. Welcome.

Le bonheur a souvent été au rendez-vous cette année. La satisfaction, à ce moment, lorsque le Guide Michelin a annoncé que Martin Herrmann et notre Maison sont confirmés dans nos 2 étoiles et qu'en plus Christophe Meyer est désigné "Sommelier de l'année" ou lorsqu'à Athènes – notre mérite à tous – nous a permis de décrocher le World Luxury Award pour le « Global Restaurant of the Year ». Et encore, que bien d'autres Guides nous ont à nouveau accordé de nombreux prix d'excellence. Mais le plus grand bonheur réside toujours dans les petits gestes, les précieux moments et tous ces échanges que nous avons vécus au quotidien. Avec vous, chers hôtes, avec notre formidable équipe, avec l'ensemble de notre famille. Au Dollenberg, nous nous estimons vraiment très chanceux. Entourés d'air pur, d'eaux limpides et d'une nature intacte. Quelle joie de nous consacrer, jour après jour, à notre passion : vous réserver du temps et vous donner du bonheur durant vos vacances au Dollenberg. En somme, vous faire atteindre la félicité !

Nous nous réjouissons de votre visite !

Vos dévoués Meinrad Schmiederer avec la Famille Schmiederer-Herrmann et tous les Dollenberger



Sommaire

Histoires de l'hôtel

- 6-7 Pause pour réfléchir
- 8-9 World Luxury Awards 2023
- 10-11 Wall of Fame
- 12-15 Global Restaurant of the Year 2023
- 16-17 Oscar Dining.
Des étoiles pour se régaler
- 18-21 À se lécher les babines.
Tarte Forêt-Noire aux cerises
- 22-23 Authentique kirsch de Forêt-Noire
- 24-25 Spécial Année bissextile 4=3.
15% 7 nuitées bonus

Bien-être

- 26-27 Tous les bienfaits de l'eau.
DOLLINA Spa & Health
- 28-31 Santé pétillante du plus profond
de la Forêt-Noire
- 32-33 DOLLINA Spa-Specials
- 34-35 Chuchotements Sauna
- 36-37 Spa – en bref
- 38-39 Bain – Détente -Détox.
DOLLINA Spa-Specials

Plaisirs

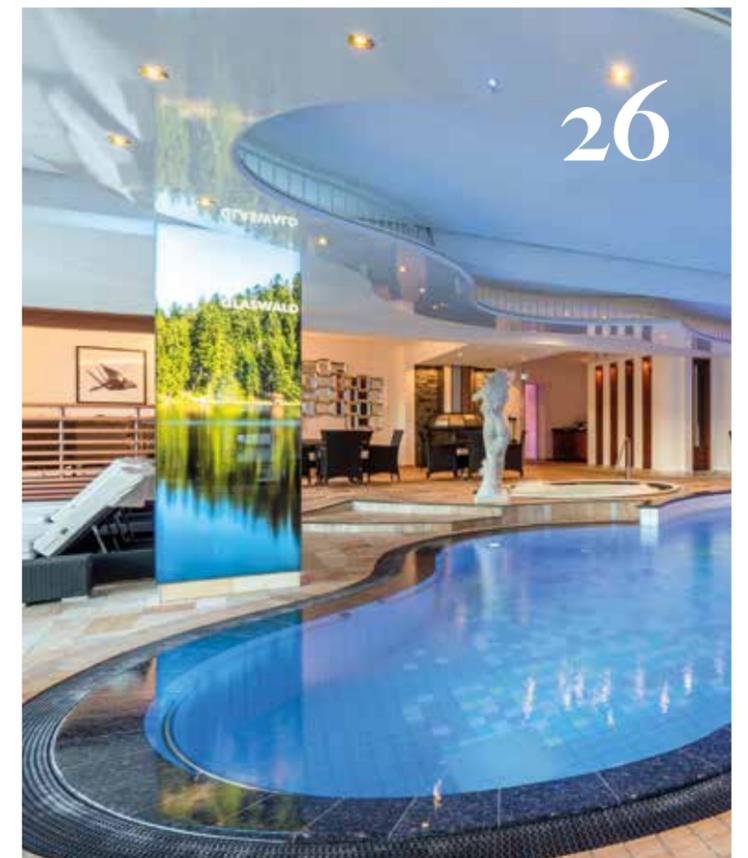
- 42-43 Cuvée Dollenberg
- 44-45 Dollenberg Specials & Events
- 46-47 Réveil enchanteur au Dollenberg
- 48-49 Légendaire Cuisine-party

Dollenberg 366

- 50-51 Dollenberg 366
- 52-55 Magie de l'hiver.
Offres spéciales Hiver
- 56-57 « Petite table, couvre-toi » !
- 58-61 Offres spéciales Printemps
- 62-63 Semaine des clients fidèles.
Offres spéciales Juin
- 64-67 Secrets de la Forêt-Noire.
Beauté farouche du grand tétras
- 68-69 Offres spéciales Été
- 70-71 Semaine Mercedes.
Offres spéciales Septembre
- 72-73 La fête ne connaît pas de frontière.
Offres spéciales nations
- 74-75 Offres spéciales Automne
- 76-77 Magie des jours de fête
- 78-79 Illuminations de l'Avent &
Offres spéciales

Bon à savoir

- 80-81 Renchtalhütte
- 82-83 Dollenberg – tout ce qu'il faut savoir
- 84-85 Scanner le QR Code.
Dollenberg Service
- 86-93 Chambres & Suites. Prix. Réductions
- 94-95 Dollenberg Highlights 2024



*Faire une
courte pause et
réfléchir*

TON
DROIT AU
BONHEUR

Viens vivre avec moi cette belle expérience.
Assieds-toi confortablement et ferme les yeux.

Inspire lentement et expire doucement.

Laisse tes pensées s'élever.

Maintenant, imagine : tu avances lentement et régulièrement sur un chemin en pente douce.

Sans aucun stress. L'air pur emplit tes poumons.

Ton regard est limpide comme le ciel et tu fixes la Renchtalhütte.

Arrivé au sommet, laisse ton regard vagabonder.

Là, tu inspires profondément et une grande satisfaction t'envahit.

Tu ressens une douce chaleur dans tes jambes.

Tu as les idées claires et l'esprit léger.

Une agréable détente t'inonde de la tête aux pieds.

Tu ressens un picotement de bonheur dans le ventre et il se propage dans tous les membres.

Tu viens d'arriver au sommet du Dollenberg.

Tu as atteint la félicité !

Quel bonheur que tu sois avec nous !





Winner!

*World Luxury Awards
2023*



HOTEL

- Best Luxury Garden Resort Europe
- Best Luxury Gourmet Hôtel Allemagne
- Best Luxury Scenic View Hôtel Allemagne



RESTAURANT

- Overall Winner 2023 : Global Restaurant of the Year
- Global Winner Best Haute Cuisine - Le Pavillon
- Best Fine Dining Cuisine Europe de l'Ouest
- Best Gourmet Cuisine Allemagne



SPA

- Gobal Winner Best Luxury Spa Getaway - Dollina Spa & Health
- Best Luxury Forest Spa Europe de l'Ouest

Overall Winner

Global Restaurant of the Year 2023

Depuis maintenant 17 ans, les World Luxury Awards récompensent les meilleures destinations touristiques, Spa et gastronomiques du monde. Cette année, nous sommes fiers d'avoir remporté, entre autres, 2 Global Awards et l'Overall Winner Award pour le « Global Restaurant of the Year 2023 ».

« J'adresse mes remerciements les plus sincères à notre personnel et à tous nos hôtes qui, en nous apportant leurs votes, nous ont permis de remporter ces prix prestigieux ».

Meinrad Schmiederer

Wall of Fame

Tripple
MICHELIN
 Sommelier Award 2023
 Gault&Millau Weinguide
 Sommelier des années
 2022 & 2023



Christophe Meyer est le premier
 « Sommelier de l'année » à être récompensé
 deux années consécutives par Gault&Millau
 Weinguide Deutschland.

falstaff
 « Adoubement »
 Restaurant- und
 Gasthausguide
 Deutschland 2023



Sabine et François Ritter
 assurent le Meilleur Service au
 Dollenberg, fidèlement depuis
 30 ans.



MICHELIN



Le Pavillon

« Une cuisine
 d'exception. Vaut le
 détour »
 « Très confortable »
 « Carte des vins
 remarquable »

Renchtalhütte

« Une cuisine
 de qualité »

Hotel Dollenberg

« Hôtel très agréable,
 grand confort »

GAULT&MILLAU



Le Pavillon

« Véritable talent
 culinaire, créativité
 et qualité. »

18/20

FALSTAFF



Le Pavillon

Recommandation :
 Martin Herrmann

**DER
 FEINSCHMECKER**



Le Pavillon

**WORLD
 LUXURY
 AWARDS**

Best Luxury Garden
 Resort
 Europe

Le Pavillon
 Global Restaurant
 of the Year

Global Winner
 Best Haute Cuisine

DOLLINA
 Spa & Health
 Gobal Winner
 Best Luxury Spa
 Getaway

VARTA-FÜHRER



Varta-Tipp Cuisine
 Varta-Tipp Service

**SCHLEMMER
 ATLAS**



Le Pavillon

Chef émérite
 de l'année 2022
 Équipe de salle
 de l'année 2021



Kaminstube
 « Restaurant avec une
 très bonne cuisine »

GUSTO



Le Pavillon



**DER GROSSE
 RESTAURANT &
 HOTEL GUIDE**

« Luxueux hôtel
 au confort absolument
 parfait »



Dinner
Le Pavillon

Global Restaurant of the Year 2023

World Luxury Awards



25 ans au
Michelin.
Un quart de
siècle de haute
gastronomie.



Des étoiles



plein les papilles

Oscar



Dining

* Excepté Carnaval, Pâques, Pentecôte, Noël, Saint-Sylvestre & jours de ponts ainsi que congés annuels Le Pavillon ; arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes.
Le Pavillon : congés annuels 03.03. – 20.03. et 16.06. – 04.07.2024

PRIORITÉ
AUX
GOURMETS

Proposée toute l'année*
🌸🌸

MA PARENTHÈSE ÉPICURIENNE DE 3 JOURS

Arrivée le dimanche
à partir de 631 €
par personne

5 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- 1 bouteille de vin pétillant à votre arrivée en chambre
- Fabuleux buffet-brunch dominical (de 11h à 14h), (préciser à la réservation)
- Dîner « fin gourmet » à 6 plats dans le cadre de la demi-pension ou 1 dîner 2 étoiles à 5 plats préparé par Martin Herrmann dans notre restaurant gastronomique Le Pavillon* – à moitié prix ! (préciser à la réservation)
- Mardi : cuisine-party – délicatesses dans et de la cuisine 2 étoiles accompagnées de musique live
- Bon-cadeau pour massage d'une valeur de 20 € (non transmissible)
- Libre accès au DOLLINA Spa & Health

Proposée toute l'année*
🌸🌸

OFFRE SPÉCIALE GOURMET

Arrivée le dimanche, lundi, mercredi, jeudi
à partir de 639 €
par personne

2 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- 1 dîner 2 étoiles à 5 plats préparé par Martin Herrmann dans notre restaurant gastronomique Le Pavillon* avec vins en harmonie (préciser à la réservation)
- Visite guidée de la cave à vins avec notre sommelier Christophe Meyer – apéritif inclus
- Bon-cadeau pour massage d'une valeur de 20 € (non transmissible)
- Libre accès au DOLLINA Spa & Health



Blanche comme la neige, rouge comme le sang, noire comme l'ébène ... Non seulement Grimm dans ses contes a ainsi décrit Blanche-Neige d'une manière si poétique, mais telles sont également les couleurs du célèbre Bollenhut, le chapeau traditionnel complétant la tenue folklorique de la Forêt-Noire. Elles sont aussi celles de son équivalent culinaire : le tarte Forêt-Noire aux cerises. Notre Chef de cuisine Martin Herrmann, vous livre le secret du goût incomparable de la meilleure tarte aux cerises de la Forêt-Noire.

Forêt-Noire gigantesque
La plus grande tarte Forêt-Noire au monde a été réalisée en 2006 à Rust par 113 pâtisseries : un poids de trois tonnes, une surface de 80 mètres carrés et pas moins de 16 000 portions.

La pâte du biscuit chocolaté doit être travaillée énergiquement. La légèreté du biscuit est une condition essentielle pour la parfaite réussite de la tarte Forêt-Noire. Une tarte après l'autre quitte la cuisine après avoir été réalisée de façon artisanale, avec un soin méticuleux, selon la recette du Dollenberg.

Aidé de ses deux pâtisseries, Ivana Juric et Carlotta Rota, le chef de cuisine étoilé Martin Herrmann n'évoque ici pas seulement un plaisir gustatif unique, mais il perpétue également un élément important de la culture gastronomique de notre Forêt-Noire. Pour le plus grand bonheur de votre palais, vous pourrez la déguster dans notre restaurant, sur les terrasses ou même dans notre accueillante Renschthütte. Le véritable secret de « l'une des meilleures tartes aux cerises de la Forêt-Noire » (selon Jakob Strobel y Serra F.A.Z.) réside non seulement dans l'amour du produit et dans le savoir-faire, mais également dans un certain « esprit » : Le véritable kirsch de Forêt-Noire, que notre patron Meinrad Schmiederer distille lui-même, confère à notre gâteau cet arôme très spécial ! Mais c'est un aspect auquel Meinrad Schmiederer va vous initier un peu plus loin ... (voir la page 22)



Le saviez-vous ?

Originaire des Alpes souabes, Josef Keller, alias le doux Josef, a créé en 1927 ce qui allait devenir la tarte aux cerises Forêt-Noire dans un café à Bad Godesberg. Ses ingrédients de base : crème fraîche, cerises, eau de vie de cerises, pâte brisée et copeaux de chocolat. Son inspiration est née d'une pâtisserie goûtée en Forêt-Noire et qui lui rappelait son enfance. Au fil du temps, Keller a affiné sa recette et l'a transmise à son apprenti à Radolfzell sur le lac de Constance et c'est cet apprenti qui a ramené à son lieu d'origine la fameuse tarte aux cerises Forêt-Noire. (Source : F.A.Z.)

À se lécher les babines
**Tarte Forêt-Noire
aux cerises**

Les becs sucrés

vont

se régaler



NOTRE RECETTE SECRÈTE POUR LA MEILLEURE TARTE FORÊT- NOIRE

Ingrédients

8 œufs entiers
185g de sucre
175g de farine tamisée
50g d'amidon alimentaire (maïzena)
35 g de cacao (sans sucre)
600 g de cerises en conserve
400 g de jus de cerise
300g de sucre
50g de maïzena
10 cuillères à soupe d'eau froide
2 cl d'eau de vie de cerise pour mélanger
1 bâton de cannelle
1 litre de crème
9 feuilles de gélatine
125 g de sucre
200 g de kirsch
16 de cerises confites
Chocolat couverture noir à râper

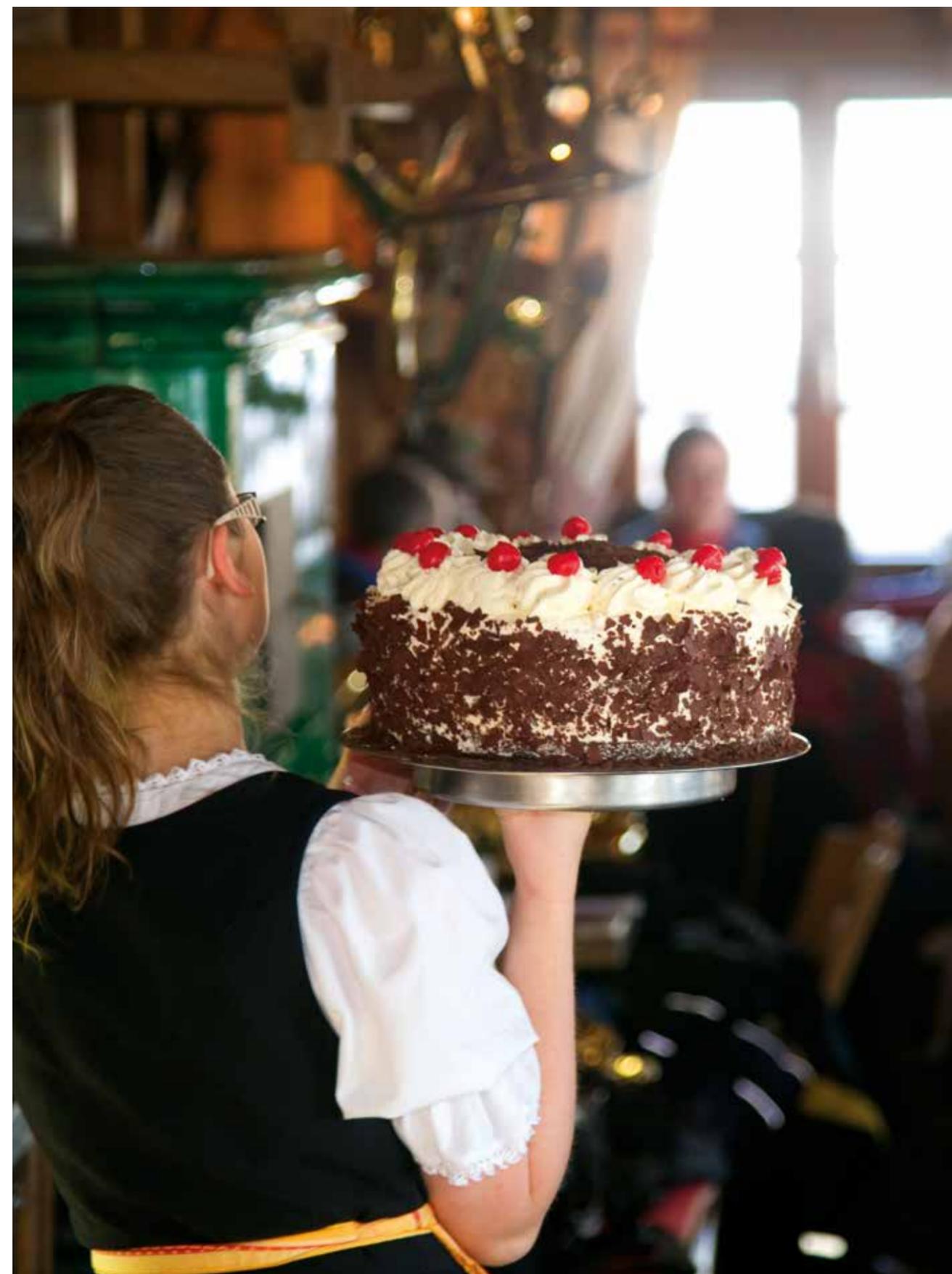
16 portions

Préparation

Mettre les œufs et le sucre dans le bol d'un robot ménager et mélanger pendant environ 10 minutes. Tamiser la farine et la maïzena, incorporer le cacao au mélange œuf-sucre, verser dans un moule à tarte (28 cm de diamètre, 7,5 cm de hauteur). Mettre au four à chaleur tournante à 180 °C. Faire cuire pendant 30-35 minutes, puis laisser refroidir – de préférence toute une nuit – à température ambiante. Trancher le biscuit refroidi en trois disques, napper avec la moitié de l'eau de vie de cerise et fouetter la crème (pas trop ferme). Chauffer la gélatine préalablement trempée, le reste de kirsch et le sucre jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fluide. Ajouter 5 cuillères à soupe de crème fouettée à cette préparation, mélanger avec le fouet, incorporer rapidement à la crème fouettée et réserver.

Porter le mélange jus de cerise, sucre et bâton de cannelle à ébullition. Lier avec la maïzena et laisser cuire environ 3 minutes. Ajouter les cerises et laisser refroidir (de préférence un jour à l'avance).

Placer le socle du biscuit dans le moule et napper de crème. Disposer la moitié des cerises en anneaux concentriques, de préférence à l'aide d'une poche à douille. Mettre la seconde tranche du biscuit par-dessus. Une nouvelle fois, napper de crème et garnir de cerises. Recouvrir avec la troisième tranche de biscuit. Presser délicatement. Ensuite, couvrir le gâteau avec la crème battue. Dans une poche à douille, réserver le reste de crème. Éparpiller des copeaux de chocolat râpé sur toute la surface. Avec un diviseur, délimiter 16 portions. Décorer chaque portion d'une rosace de crème surmontée d'une cerise (cerise sur le gâteau !). Mettre au frais pendant environ 1 heure. Découper, servir et se régaler ! ...



Kirsch authentique ?

Authentique kirsch de cerises (Forêt-)noires !



Alignement de bonbonnes. Bien dodues comme les cerises juteuses utilisées pour fabriquer l'eau-de-vie de fruits. Nous voici déjà arrivés dans l'antre de la distillerie de Meinrad Schmiederer et au cœur du mystère de l'authentique eau de vie de cerises de la Forêt-Noire.

« L'authentique eau de vie de cerises est produite exclusivement à partir de cerises noires de Forêt-Noire, – et ce sont bien-sûr les meilleures au monde –, sinon ce n'est pas un produit original », souligne Meinrad Schmiederer, tout en sirotant un petit verre de son kirsch fraîchement distillé. « L'arôme fruité de la cerise et la délicate note d'amande amère de l'eau de vie de cerises Forêt-Noire sont typiques. Ils confèrent à l'eau-de-vie de fruits un caractère de grande noblesse », nous dit ce bouilleur de cru passionné. Meinrad Schmiederer a hérité de son père et de son grand-père la recette secrète pour réaliser la meilleure eau de vie de cerises de Forêt-Noire. Notre kirsch apporte également son arôme incomparable à la fameuse tarte Forêt-Noire.

L'authentique eau-de-vie de cerises de Forêt-Noire est non seulement un must absolu dans chaque tarte Forêt-Noire, mais aussi une tradition « spiritueuse » et un véritable patrimoine culturel. Meinrad Schmiederer nous explique en quoi consiste l'art de la distillation de l'eau de vie de cerises, le fameux « kirsch ».

Le secret de la distillation réside dans la qualité du moût et du processus de distillation, c'est-à-dire la maîtrise de la température. « Chez nous, les cerises noires à pleine maturité sont récoltées à la main, soigneusement nettoyées et rigoureusement sélectionnées. Le degré de maturité est particulièrement important, car la teneur en sucre des fruits bien mûrs est déterminante pour le distillat », explique Meinrad Schmiederer. Les cerises propres et mûres sont ensuite macérées et laissées à la fermentation. « Le processus de stockage du moût après fermentation, durant lequel se forment les arômes typiques des cerises, est vraiment important ». Ce n'est qu'à ce moment-là qu'on le distille une première puis une seconde fois. La première partie du distillat, appelée tête, est retirée et utilisée, par exemple, pour le nettoyage. Le cœur de distillat, ou cœur de chauffe, est soigneusement stocké pendant 3 ans dans des dames-jeannes. Notre délicieux kirsch de Forêt-Noire a peu l'occasion de vieillir Dollenberg, notamment en raison de toutes les tartes Forêt-Noire confectionnées chaque jour dans nos cuisines...

« Le processus de stockage après fermentation, durant lequel se forment les arômes de cerise si caractéristiques, a une importance toute particulière ».

Meinrad Schmiederer





4=3

Spécial

Année bissextile

4 NUITÉES POUR PROFITER ET 3 NUITÉES À PAYER

EN 2024, ANNÉE BISSEXTILE, NOUS VOUS OFFRONS LA
366È JOURNÉE !

Proposé toute l'année*

Arrivée lundi

4 nuitées avec petit déjeuner

*Semaines de jours fériés exclues

15% de réduction et 7 Atouts majeurs

pour une semaine au
Dollenberg avec la
Gold Card



15% 7 nuitées bonus**

Dès 7 nuitées bénéficiez de 15% de réduction
sur le forfait hebdomadaire !

**Ce bonus est déjà décompté dans nos offres 7 nuitées

1.

Faites-vous plaisir avec un
dîner gastronomique à 5 plats
à moitié prix au restaurant 2
étoiles Le Pavillon en lieu et
place de la demi-pension

Dimanche, lundi ou jeudi

Bons-déjeuner

Excepté dimanches et jours fériés

Utilisables chez nos partenaires gastronomiques

Le Bistro | Baden-Baden, Winstub Le Clou |

Straßburg, Renchtalhütte | Dollenberg

2.

3.

Bons pour café & pâtisserie

Excepté dimanches et jours fériés

Utilisables au Restaurant, au bar, au bord de nos
piscines ou dans la Renchtalhütte

5.

15% de remise

Pour l'achat de tout produit Wellness

15% de remise

Sur toute la collection de notre boutique.

Offres à prix déjà réduites exceptées

7.

Carte de randonnées
Dollenberg

C'est cadeau !

4.

Coffret de vins exclusifs

3 bouteilles de notre Cuvée Dollenberg au
moment du départ. À la fin de votre séjour, nous
offrons à chaque adulte un superbe présent :
3 flacons de la Cuvée Dollenberg du domaine
Oberkircher Winzer exclusivement embouteillée
pour nous



Wellness Eau

Bien-être

DOLLINA

SPA & HEALTH



Un monde de **relaxation indoor & outdoor**. Gamme de soins Spa pour le corps et pour l'esprit : Ayurveda, Hammam, bain Cleopatra. Stimulation de tous les sens avec Yoga & Personal Training.

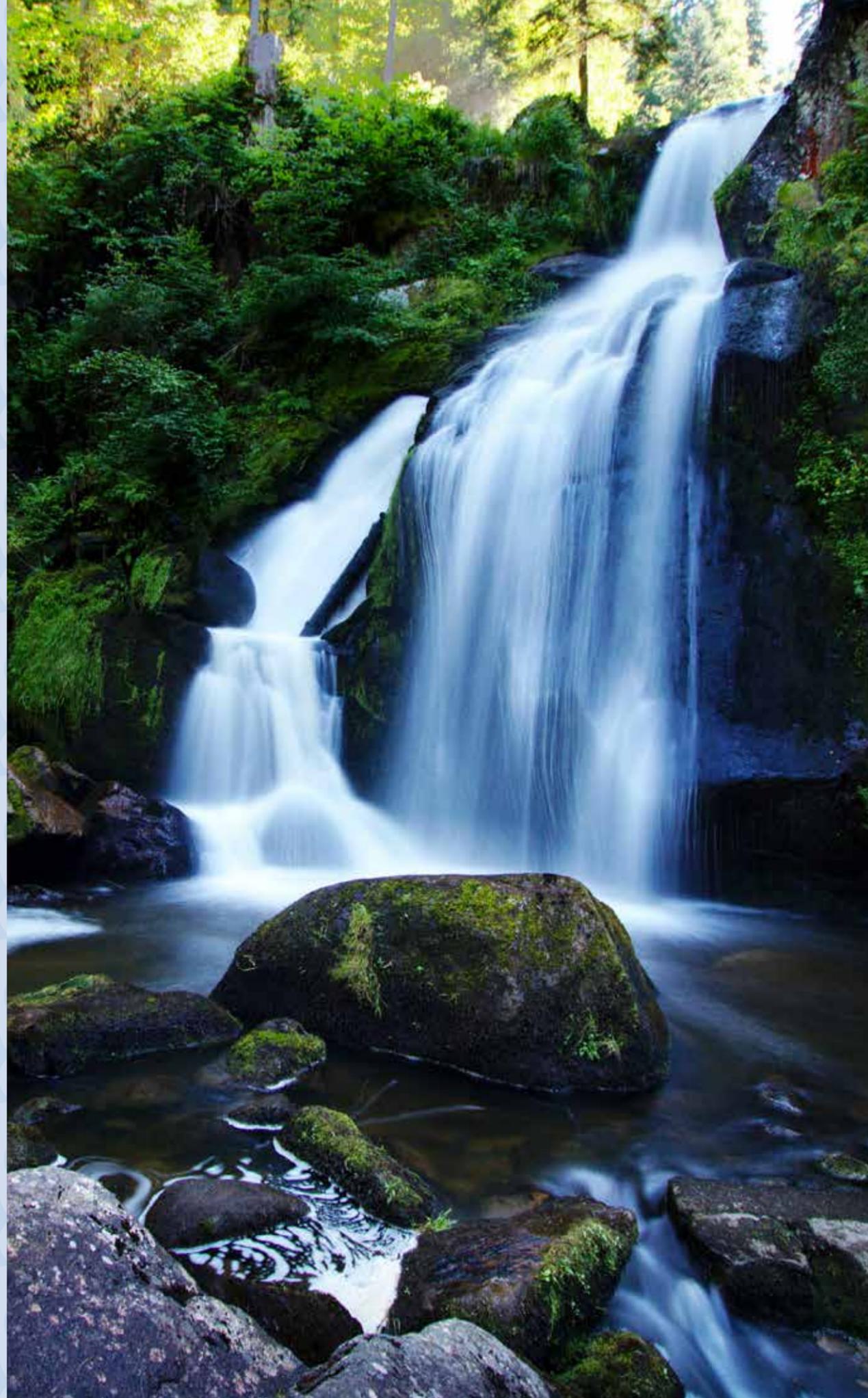


Notre immense **paradis de Wellness** de 5.000m² cherche vainement un rival ! Un perfectionnisme perçu et vécu de toute part. Récompensé maintes fois et toujours dans le TOP des Spas en Allemagne. L'eau comme élixir miraculeux dans nos 5 bassins et 1 lac naturel sur nos collines. 4 saunas, 3 hammams. Et pour plus d'intimité : de luxueuses suites Wellness. Le paradis en somme !

Santé pétillante

Du plus profond de la Forêt-Noire

Sur le sentier didactique de l'eau, tout ce qu'il faut savoir est clairement expliqué depuis son origine jusqu'à ses effets salutaires.



Buvez-vous au moins 1,5 litre d'eau par jour ? Apportez-vous suffisamment de sels minéraux à votre corps ? Dans le doute, venez à Bad Peterstal-Griesbach ! C'est avec une certitude absolue que nous l'affirmons : les abondantes sources d'eau minérale naturelle du Renchtal sont réputées bien au-delà de nos frontières et satisferont vos besoins à la perfection.

L'eau minérale, jaillie des profondeurs de la Terre fraye, son chemin, lentement et régulièrement, à travers différentes couches de roche et de sédiments. L'eau est ainsi non seulement filtrée et purifiée, mais aussi enrichie de divers minéraux, oligo-éléments et - le cas échéant - en gaz carbonique. Selon les couches de roche qu'elles traversent, les eaux minérales se singularisent par leur goût, leur composition minérale et leur teneur en gaz carbonique.

Une eau vraiment bienfaisante

Le magnésium, le calcium et le sodium sont les principaux minéraux présents dans l'eau minérale naturelle. Le magnésium est indispensable à la formation des os et des muscles, à la production d'énergie, à l'endurance et au métabolisme. Son effet anti-inflammatoire est incontesté. Le calcium est réputé renforcer les os et les dents, stimuler la contraction musculaire, favoriser la conduction nerveuse et la coagulation sanguine. Le sodium quant à lui est impliqué dans le maintien de l'équilibre des liquides organiques ainsi que dans la régulation de la tension artérielle.

Depuis des siècles, à Bad Peterstal-Griesbach ainsi que dans tout le Renchtal, nous promovons l'eau minérale naturelle sous tous ses usages ; interne ou externe, pour la boisson ou pour le bain.

Source de Bad Peterstal

Des célébrités comme l'empereur Guillaume Ier, Johannes Brahms, Victor Hugo ou Rainer Maria Rilke ont été très impressionnés par les effets de l'eau minérale de Bad Peterstal. Le « Consumer Report », un magazine américain, l'a même déclarée vainqueur de son test de goût et de qualité en 1980.

Source de Griesbach L'Eau Minérale

Découverte dès 1214, la source de Griesbach naît dans le Renchtal à 400 mètres de profondeur, dans une zone de captage protégée des influences environnementales. L'eau minérale est extrêmement riche en hydrogencarbonate et a un goût particulièrement frais et naturel en raison de sa lente traversée des couches calcaires de la Forêt Noire du Nord.

Dollenberg - l'Eau en majesté

Dans le DOLLINA Spa & Health, l'eau minérale naturelle dispense ses effets bénéfiques non seulement en tant que boisson, mais surtout dans le bassin d'eau minérale à 32 °C. Le bain de saumure, à la teneur en sel plus élevée, affiche une température de 33 °C. Pour vous rafraîchir, rejoignez notre lac de montagne dont l'eau à 15 °C va vous faire le plus grand bien puis détendez-vous en profondeur dans l'eau à 34 °C du jacuzzi. C'est le moment de s'oxygéner à fond depuis notre piscine extérieure avec pour cadre un panorama fantastique : Bad Peterstal-Griesbach est aussi une station thermale de premier plan.



L'eau minérale naturelle doit obligatoirement provenir de captages souterrains protégés de toute pollution, être mise en bouteille directement à la source et contenir une certaine quantité de minéraux et d'oligo-éléments.

SOURCE SOPHIE

La source Sophie a été découverte en 1835 par Franz Xaver Kimmig. Il fit construire un pavillon au-dessus de la source, et on peut aujourd'hui encore goûter l'eau de source fraîche directement dans ce pavillon. Deux ans plus tard, la source prend le nom de son célèbre mécène, la grande duchesse Sophie, fan absolue des sources de Bad Peterstal et de Bad Griesbach. D'ailleurs, le temple de la fontaine Sophie est l'emblème de la station thermale de Bad Peterstal-Griesbach.



LES SECRETS DE L'EAU - SENTIER DIDACTIQUE DE L'EAU

Pour découvrir tout ce qu'il faut savoir sur l'eau et ses multiples bienfaits, un sentier didactique aquatique de près de 6 kilomètres traverse entre autres la station thermale de Bad Peterstal-Griesbach. Il est enrichi de 17 panneaux révélant tout ce qu'il faut savoir sur l'eau et ses effets curatifs. **Longueur du circuit : 5,7km | Dénivelé : environ 160m**

En savoir plus sur notre univers aquatique
DOLLINA
Spa & Health



Le DOLLINA Spa & Health Water World dispose de 6 piscines - dont un bassin d'eau minérale relaxante - et d'un lac de montagne d'eau pure.

Dollina

Spa Specials



Proposée toute l'année*

**PARENTHÈSE
AU DOLLENBERG**

Arrivée Di, Lu, Ma & Me
à partir de 729 €
par personne

3 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »



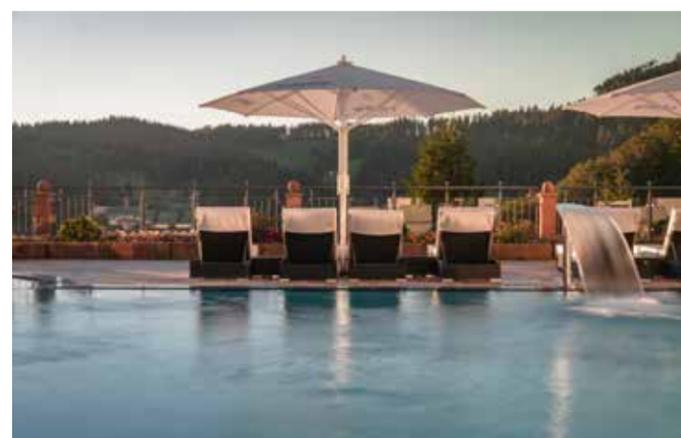
Proposée toute l'année*

**DOLLINA SPA & HEALTH
- VOTRE PARENTHÈSE
BIEN-ÊTRE**

Arrivée Di, Lu, Ma & Me
à partir de 621 €
par personne

2 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- Package Spa « Parenthèse » (105 min)
 - Bain aux huiles essentielles
 - Massage tête-nuque-épaules
 - Soin du visage anti-stress
- Eau de source fraîche
- Libre accès au DOLLINA Spa & Health
- Programme quotidien de fitness et de détente



- **Thalassothérapie** (60 min)
 - Gommage au sel marin
 - Enveloppement aux algues dans le hammam
 - Massage du dos
- **Soin du visage anti-stress** (50 min)
 - Eau de source fraîche
 - Aquagym matinale et petit-déjeuner au bord du bassin
- Libre accès au DOLLINA Spa & Health
- Programme quotidien de fitness et de détente

* excepté Carnaval, Pâques, Pentecôte, Noël, Saint-Sylvestre & jours de ponts; arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes.

À nos Offres
Spéciales
Dollina Spa





Chuchotements Sauna



3 conseils pour réussir votre séance de sudation au DOLLINA Spa & Health.



1er conseil :

Faire le bon choix

Le sauna finlandais ne convient pas à tous les amateurs de sauna avec des températures atteignant 90 °C. Notre sauna en bois vénérable est le plus chaud avec ses 90-95 °C. Le sauna pin d'arole est un peu moins chaud à 80-85 °C. Son avantage : le pin d'arole est réputé pour apaiser le rythme cardiaque. Dans notre sauna bio, vous ménagez votre système circulatoire en transpirant en douceur à 50 à 60 °C. Les 50°C du sauna à sel sec, du bain vapeur aux plantes et du bain vapeur saumurée (60°) sont parfaits pour les voies respiratoires.

2è conseil :

Se rafraîchir

Aspect essentiel d'une séance de sauna : le rafraîchissement ! Comme pour la pratique Kneipp, le sauna agit par l'alternance chaud - froid. Elle garantit un effet durable sur la circulation sanguine et le système immunitaire. Selon le comportement de votre système circulatoire, vous pouvez vous rafraîchir en douceur ou plus énergiquement en plongeant, par exemple, dans notre lac de montagne ou en vous frottant délicatement avec les cristaux de notre fontaine à glace, toujours en partant des jambes vers le cœur.



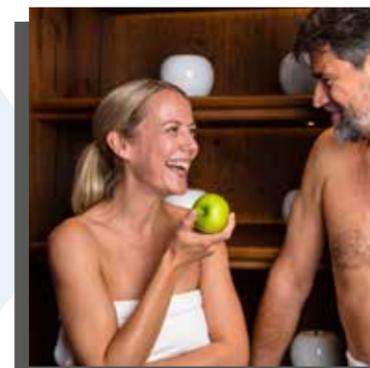
3è conseil :

Se reposer

Après le passage au sauna, inspirez profondément l'air vif. Reposez-vous au moins une demi-heure. Ressentez l'agréable sensation de chaleur sur la peau vivifiée. Reconstituez, à petites gorgées de notre eau minérale, l'équilibre hydrique de votre organisme.

Important : avant de pénétrer au sauna, réchauffez bien vos pieds et nettoyez votre peau.

Spa en bref



Spa en privé

Vous préférez préserver votre intimité ? Optez pour une de nos suites bien-être équipée de sauna ou hammam, baignoire avec fonction spéciale hydromassage et lits de repos. Elles offrent le cadre parfait pour votre moment spa totalement privé. Pensez à réserver également vos soins préférés et les douceurs de notre cuisine pour les savourer dans votre suite bien-être privée.

DICTON

Seulement dans l'eau calme d'un étang se reflète l'éclat des étoiles.

(proverbe chinois)



Le saviez-vous ?

Le hammam est un rituel de bain oriental qui a rencontré, non sans raison, un vif succès en Occident. La vapeur d'eau, le gommage intensif et le nettoyage en profondeur éliminent non seulement les squames, les scories et les toxines, mais ils purifient l'esprit. S'ensuit une profonde relaxation et un effet bienfaisant et durable.

French Rain

La douche Vichy - comme son nom l'indique - provient de la station thermale éponyme en France. De température variable, elle est prodiguée en position allongée. Elle stimule la circulation sanguine.



Bains. Détente.

Détox

LA SANTÉ EST NOTRE BIEN LE PLUS PRÉCIEUX. RETROUVEZ VOTRE PLEINE FORME AVEC NOTRE PROGRAMME FITNESS!

Proposé toute l'année* 

**DOLLENBERG
RÉGIME FITNESS**

à partir de 1 522 €
par personne

7 NUITÉES fitness & diététique

-  **Consultation médicale** et conseils nutritionnels
-  Réflexologie plantaire (55 min)
-  2 massages du dos (2 x 25 min)
-  2 drainages lymphatiques (2 x 30 min)
-  Libre accès au DOLLINA Spa & Health
-  Programme quotidien de fitness et de détente

Proposé toute l'année* 

**SEPT JOURS AU
SEPTIÈME CIEL**

à partir de 1 633 €
par personne

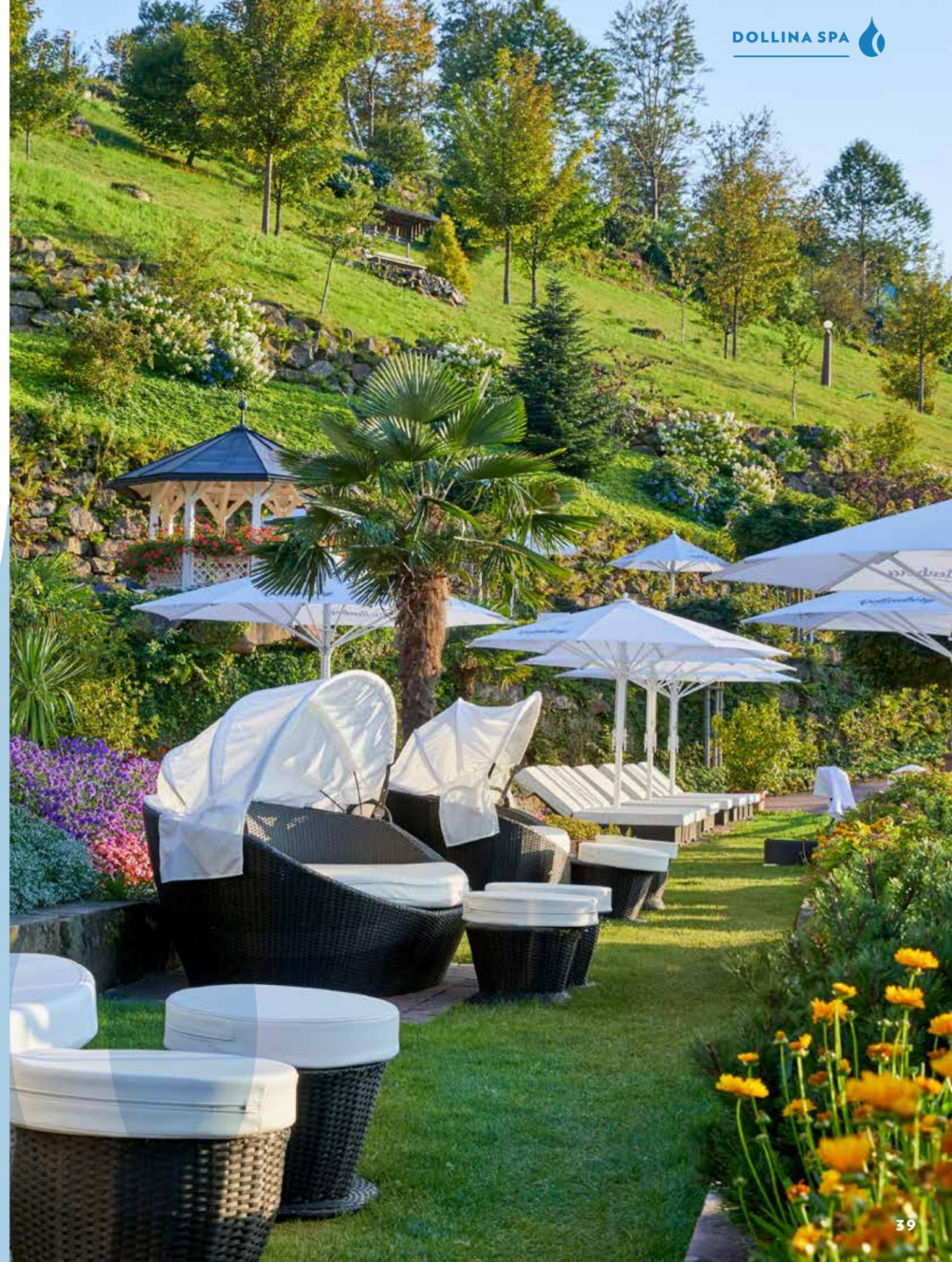
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

-  Massage du dos (25 min)
-  Massage de réflexologie plantaire (25 min)
-  Massage corporel anti-stress (50 min)
-  Soin du visage anti-stress (50 min)
-  Gommage corporel au sel de mer (25 min)
-  Care pack soft (20 min)
-  Manucure ou pédicure (45 min)
-  Libre accès au DOLLINA Spa & Health
-  Programme quotidien de fitness et de relaxation

À nos Offres
Spéciales
Dollina Spa



* excepté Carnaval, Pâques, Pentecôte, Noël, Saint-Sylvestre & jours de ponts; arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes.





Inspirations

ensoleillée



Dollenberg

Edition

Trinquons avec Matthias Bäuerle,
maître de chai des « Oberkircher Winzer ».

Meinrad Schmiederer nous invite pour un petit voyage viticole. Il entend marquer les esprits et flatter les palais, cette fois chez les vigneronns d'Oberkirch. Sur la piste des fameux « Dollenberg Edition ».



Monsieur Bäuerle, pouvez-vous nous présenter les « Oberkircher Winzer » ?

Les « Oberkircher Winzer » sont localisés à Baden, au cœur de la vallée du Renchtal, non loin des plaines du Rhin, dans la belle ville d'Oberkirch. Nous sommes une coopérative viticole, c'est-à-dire une association de vigneronns régionaux qui, pour ainsi dire, cultivent ensemble les vins. Avec un total de 670 hectares, les « Oberkircher Winzer » et la cave Hex von Dasenstein, qui en fait également partie, sont l'une des coopératives

viticoles les plus importantes du land de Baden. Le vignoble, qui s'étend entre les hauteurs de la Forêt-Noire et la plaine du Rhin, est exploité par environ 400 familles membres.

Qu'est-ce qui fait la particularité des « Oberkircher Winzer » ?

La recherche de la qualité maximale caractérise nos activités quotidiennes, dans le vignoble jusqu'à la cave. Pour preuve, les nombreuses distinctions obtenues, comme celle de la meilleure coopérative viticole de Baden 2023 et de la meilleure



coopérative viticole d'Allemagne en 2022. Les « Oberkircher Winzer » ont également été à plusieurs reprises victorieux lors du Gala des Bourgogne et des Riesling au Dollenberg en remportant le trophée Dollenberg qui est le couronnement annuel pour le TOP TEN des vins de l'Ortenau.

Qu'à la situation d'Oberkirch de si spéciale ?

Oberkirch se trouve au cœur de la région viticole d'Ortenau. Nos sols sont composés de roches granitiques qui emmagasinent beaucoup de chaleur pendant la journée et la restitue durant la nuit. Grâce aux vents nocturnes descendant de la Forêt-Noire, ces grandes différences de température confèrent un fruité



exceptionnel aux raisins qui poussent ici. En outre, la proximité de la Forêt-Noire assure de bonnes précipitations et la sécheresse pose rarement un problème. Tous ces facteurs ont un effet très positif sur les caractéristiques de nos vins.

Quels cépages cultivez-vous ?

La grande vallée d'Achen et du Renchtal, où nos vignes s'épanouissent à flanc de coteau et en terrasse, se caractérise par de nombreuses vallées adjacentes, chacune ayant sa propre spécificité. Le vignoble s'étage entre 200 et 430 mètres d'altitude, ce qui entraîne de grandes différences de végétation. Nous y plantons les cépages appropriés qui y trouvent leurs conditions idéales de développement. En conséquence, je dispose d'un large éventail aromatique de saveurs qui me permet d'élaborer des cuvées de qualité unique. Le cépage principal est le Pinot Noir pour les rouges et, dans le domaine du vin blanc, le cépage Riesling, connu et apprécié dans le monde entier. En outre, la superficie de Pinot Gris et de Pinot Blanc ne cesse de croître, mais aussi des cépages atypiques de la région tels le Chardonnay ou le Lagrein.

BON À SAVOIR

Pour un séjour de 7 nuitées, le Dollenberg vous offre un lot de 3 bouteilles de Pinot Gris et Pinot Noir de la Dollenberg Edition en guise de cadeau à emporter à la maison !

Comment faites-vous pour obtenir chaque année de grands vins ?

Outre ma prestation dans la cave, nous avons depuis 2002 un manager-qualité. Il accompagne les vigneronns tout au long de l'année, les conseille pour les travaux dans le vignoble, apporte son expertise scientifique et technique et contrôle la qualité du vin sur place. En cave, j'ai ainsi tout ce qu'il faut à disposition pour innover et améliorer en vue d'atteindre le plus haut niveau dans la spécificité de nos vins. Ces vins ronds, flatteurs en bouche, qui combinent parfaitement les richesses aromatiques et leur complexité, portent ma signature.

Comment est née la collaboration avec le Dollenberg et qu'à apporté cette Dollenberg Edition ?

L'Hôtel 5 étoiles Dollenberg est venu vers nous avec le souhait d'un vin spécial, typique de la région. Le choix s'est rapidement porté sur un Pinot Gris et un Pinot Noir, tous deux élevés essentiellement en barrique. Le sommelier Christophe Meyer et Meinrad Schmiederer m'ont accompagné dans la dégustation de nombreux vins en barriques. La



collaboration étroite et confiante avec l'hôtel a donné naissance à une cuvée spécifique, très appréciée non seulement par les hôtes, mais aussi plébiscitée à l'occasion de concours de dégustation de haut niveau.

La Dollenberg Edition a également remporté des prix.

Nous présentons nos vins à différents concours et nous sommes en compétition avec de nombreux viticulteurs. La Dollenberg Edition a déjà remporté plusieurs médailles d'or à AWC Vienna, Vinum, TopTen-Baden et DLG. La Dollenberg Grauburgunder Edition 2021 a été consacrée meilleur vin premium lors de la dégustation Meininger Pinot.

Offres Spéciales & Événements

ADOPTÉZ NOS FORFAITS AVEC TOUS LEURS AVANTAGES !



À nos Offres
Spéciales



Proposée toute l'année* 

DÉCOUVERTE DU DOLLENBERG

Arrivée au choix
à partir de 985 €
par personne

5 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ 1 coupe de vin pétillant Dollenberg pour vous accueillir
- ◆ Mardi : **cuisine-party** – délicatesses dans et de la cuisine 2 étoiles avec musique live
- ◆ Ambiance **magique du chalet** avec musique live dans notre Renschthütte
- ◆ **Buffet déjeuner** au restaurant ou menu du jour à la Renschthütte ou à Baden-Baden (hors dimanches et jours fériés)
- ◆ **Bon-cadeau pour massage** d'une valeur de 20 € (non transmissible)
- ◆ Libre accès au DOLLINA Spa & Health
- ◆ Programme quotidien de fitness et de détente

Proposée toute l'année* 

OFFRE SPÉCIALE WEEK-END

Excepté les week-ends de jours fériés et
les vacances scolaires
Arrivée vendredi
à partir de 461 €
par personne

2 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Fabuleux **buffet-brunch dominical** (11h à 14h), préciser à la réservation
- ◆ Libre accès au DOLLINA Spa & Health – dès 11h le jour de l'arrivée

* excepté Carnaval, Pâques, Pentecôte, Noël, Saint-Sylvestre & jours de ponts ainsi que congés annuels Le Pavillon ; arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes.
Le Pavillon : congés annuels 03.03. – 20.03. et 16.06. – 04.07.2024.

Proposée toute l'année* 

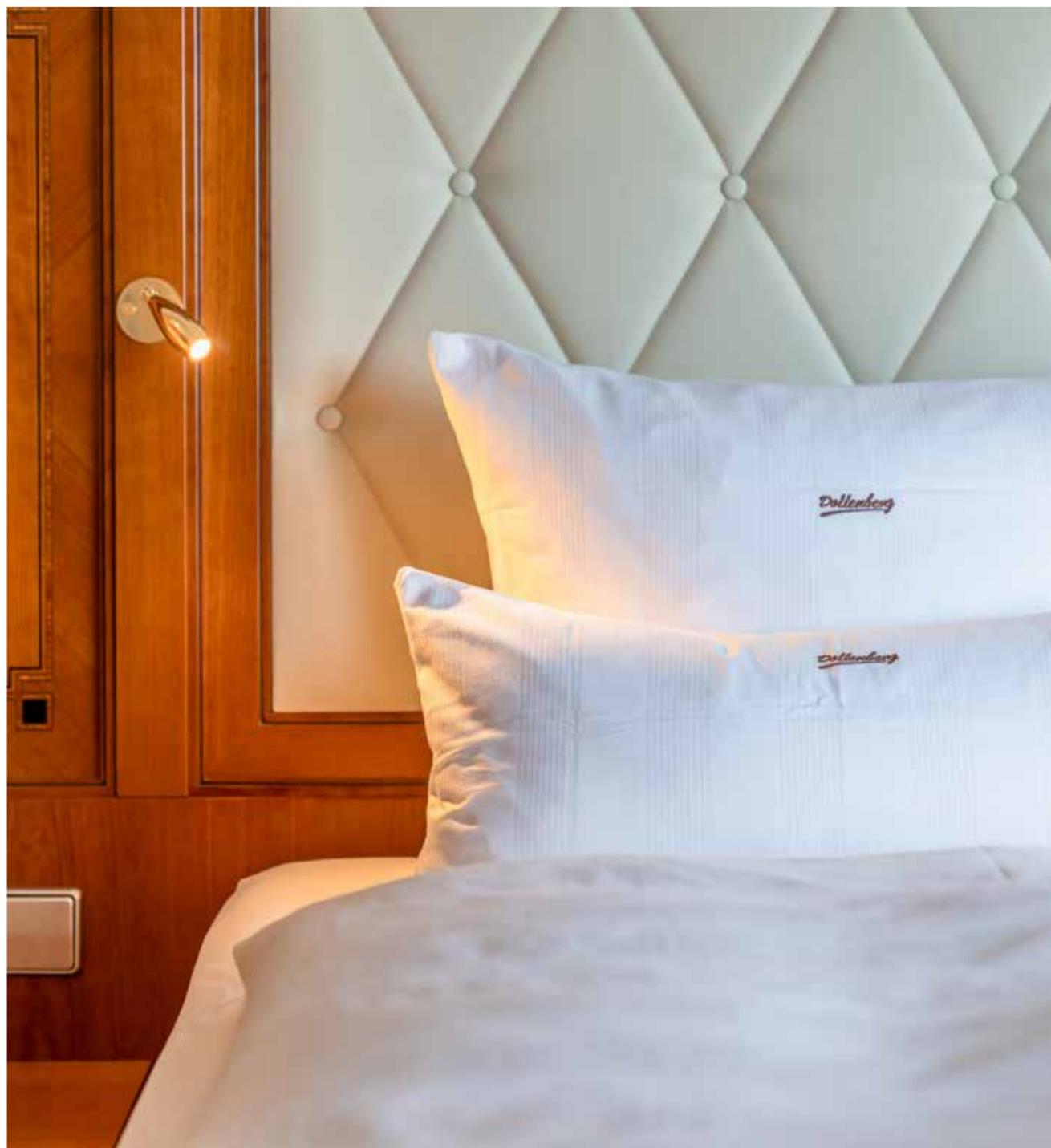
OFFRE SPÉCIALE DIMANCHE

Arrivée le dimanche
à partir de 248 €
par personne

1 NUITÉE en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ 1 bouteille de vin pétillant à votre arrivée dans votre chambre
- ◆ Fabuleux **buffet-brunch dominical** (11h à 14h), préciser à la réservation
- ◆ **Dîner « fin gourmet » à 6 plats** dans le cadre de la demi-pension ou 1 dîner 2 étoiles à 5 plats préparé par Martin Herrmann dans notre restaurant gastronomique Le Pavillon* – à moitié prix ! (préciser à la réservation)
- ◆ **Bon-cadeau pour massage** d'une valeur de 20 € (non transmissible)

Réveil enchanteur au Dollenberg



Petit déjeuner avec vue...



ou au lit... ?





Légendaire Cuisine-party

TOUS LES MARDIS !
Cuisine 2 fois étoilée de Martin Herrmann. Champagne
Musique-live et danse,
en cuisine et au restaurant




Proposée toute l'année* 

**CUISINE-PARTY
AU DOLLENBERG**

Arrivée le lundi et le mardi
à partir de 446 €
par personne

2 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ♦ Mardi : **cuisine-party** – délicatesses dans et de la cuisine 2 étoiles avec musique live
- ♦ **Champagne** au début de la party
- ♦ Tablier de cuisine Dollenberg en cadeau-souvenir
- ♦ Libre accès au DOLLINA Spa & Health

* excepté Carnaval, Pâques, Pentecôte, Noël, Saint-Sylvestre & jours de ponts ainsi que congés annuels
Le Pavillon : arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes.

Dollenberg
SCHWARZWALD

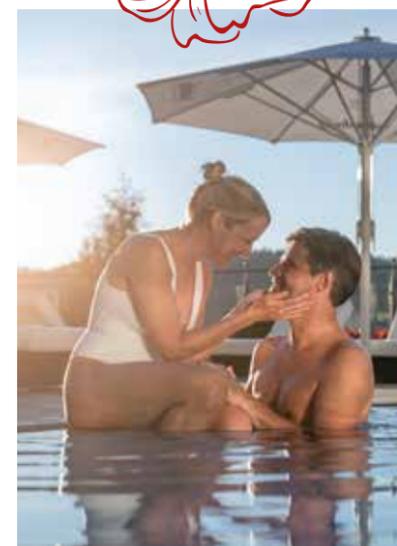
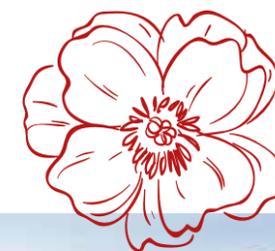
366
JOURS CETTE ANNÉE



Hiver



Printemps



Été



Automne

Fermer les yeux,
inspirer à fond, lâcher prise ...
Retrouver la quiétude
et ressentir un profond bien-être

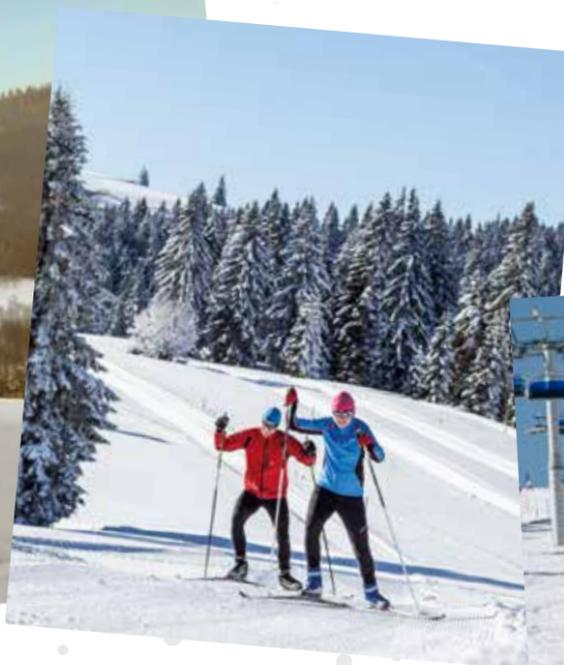
Un magnifique coucher de soleil
réjouit le cœur
et laisse présager
un lendemain rayonnant...

Les romantiques
apprécient les
trajets avec le traîneau
à cheval et nos
randonnées plaisir
randonnées aux
flambeaux.



LES SPORTS D'HIVER EN FORÊT NOIRE

Les domaines de sports d'hiver de la région du Parc National atteignent 1 000 mètres d'altitude. Ils sont privilégiés par les fondeurs, les lugeurs et les amoureux de Nature. Tous apprécient l'authenticité et le calme de ces lieux encore sauvages. Même les skieurs y trouveront leur compte !



CONSEIL POUR LES DESCENDEURS EN FORÊT NOIRE

Adrénaline garantie sur tous les domaines skiables le long de la Schwarzwaldhochstraße. Les défis sont à la hauteur des ambitions des pratiquants de ski alpin ou de snowboard.

SKI DE FOND & PATINAGE

Au Kniebis tout proche, près de 100 km de boucles de ski de fond tracées et dotées de neige de culture ainsi que la piste nocturne éclairée jusqu'à 22 heures offrent des plaisirs de ski de fond du matin au soir.

RANDONNÉE HIVERNALE & À RAQUETTES

Plus de 15 circuits de randonnée hivernale sont bien préparés, deux trails raquettes sont spécialement fléchés. Conseil : accompagnez-nous chaque semaine dans nos sorties guidées pour découvrir les endroits les plus merveilleux.

Hiver

Fabuleux

Bad Peterstal-Griesbach et le Renchtal vous offrent en hiver aussi les privilèges de la Nature.





Du 04 au 17 février



SEMAINES GOURMANDES HIVERNALES

à partir de 1 208 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Cours de dégustation** de vins dans notre cave avec le sommelier Christophe Meyer
- ◆ **Cuisine-party** avec musique live dans la cuisine et dans le restaurant
- ◆ **Retraite aux flambeaux** jusqu'à la Renchtalhütte
- ◆ **Randonnée** autour du château Staufenberg et dans les vignobles dans l'ambiance hivernale



15% + 5% SEMAINES OFFRES SPÉCIALES

à partir de 1 148 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Du 07 janvier au 03 février
Du 18 février au 23 mars
Du 08 au 20 décembre

5% de remise supplémentaire sur les tarifs basse saison à partir d'un séjour de 7 nuitées



* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours et plus ainsi que les 5% supplémentaires sont déjà pris en compte.



PETITE TABLE, COUVRE-TOI !

Plaisirs du palais & de la randonnée. Mai à octobre.
 Par beau temps. Les mercredis à partir de 10h
 Dollenberg. Apéritif pour reprendre des forces pendant
 la randonnée. Menu à 4 plats pour flatter les papilles.

Petite table,
couvre-toi !
 Un rêve devient réalité



Il était une fois deux randonneurs qui exploraient le vaste réseau de chemins de randonnée de la Forêt-Noire. Fatigués de leur longue marche matinale à travers la Teufelskanzel au long du Westweg, ils aperçoivent soudain, dans une prairie, des tables dressées avec d'élégantes serviettes de tissus en éventail. Du haut de la colline, ils jouissent d'une vue magnifique sur les vallées de la Forêt-Noire, les vignobles et la plaine du Rhin jusqu'à Strasbourg. Est-ce que quelqu'un peut lire dans leurs pensées ou est-ce juste le fruit de leur imagination ?

Subtil raffinement

Non, dans la Forêt-Noire, ce n'est pas un mirage : « Petite table, couvre-toi » est bel et bien le point d'orgue d'une merveilleuse randonnée en Forêt-Noire, imaginé par Martin Herrmann et son équipe. Au Dollenberg, à 1000 mètres d'altitude – après un rafraîchissement durant la randonnée, un apéritif sur le plateau avant de terminer en beauté par un dîner festif à 4 plats au grand air – une véritable apothéose de plaisir au Dollenberg. Quoi de plus agréable que de conjuguer randonnée vivifiante et plaisir subtil ? Un service exquis et d'excellents vins accompagnent les créations raffinées. Ils créent une expérience qui se cristallise en un souvenir émotionnel inoubliable. L'environnement, l'instant et la saveur de la Région fusionnent en une unité harmonieuse, un rare moment de bonheur, d'exaltation, en osmose avec la Nature.



Eveil du printemps

LA FORÊT NOIRE, PLUS DOUCE QUE JAMAIS...



Du 24 mars au 06 avril

SEMAINES DE PÂQUES
 à partir de 1 250 €
 par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Le **lapin de Pâques** apporte un charmant cadeau à chaque convive
- ◆ Course aux **œufs de Pâques** : un immense plaisir pour petits et grands – et bien sûr une belle récompense pour qui trouve l'œuf de Pâques doré
- ◆ **Déambulation** dans le parc à thème suivie d'un goûter à la « grande table conviviale » : savorez notre délicieuse tarte Forêt-Noire aux cerises et la vue imprenable sur le Renchtal
- ◆ **Randonnée** dans le vignoble avec dégustation de vins

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.



Du 07 au 20 avril

SEMAINE DE RANDONNÉES PRINTANIÈRES
 à partir de 1 208 €
 par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Randonnée** avec le garde forestier autour du Mooskopf
- ◆ Sortie guidée à E-Bike à travers la forêt domaniale de Freudensstadt
- ◆ **Éblouissante randonnée** dans les merveilleux vergers en fleur d'Oberkirch et Sasbachwalden caressés par le doux soleil printanier



* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

Du 21 avril au 11 mai

SEMAINE DE RANDONNÉE EN MAI
 à partir de 1 208 €
 par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Danse de mai** à la Renchtalhütte
- ◆ **Érection de l'Arbre de mai**. Bière à volonté, saucisse blanche et fanfare
- ◆ **Randonnée dans le Parc National** avec le garde forestier Karl Bächle. En route pour le Ruhestein d'où nous partirons pour randonner dans le Parc National de la Forêt-Noire
- ◆ Randonnée dans les superbes forêts autour du Dollenberg







Du 12 au 18 mai

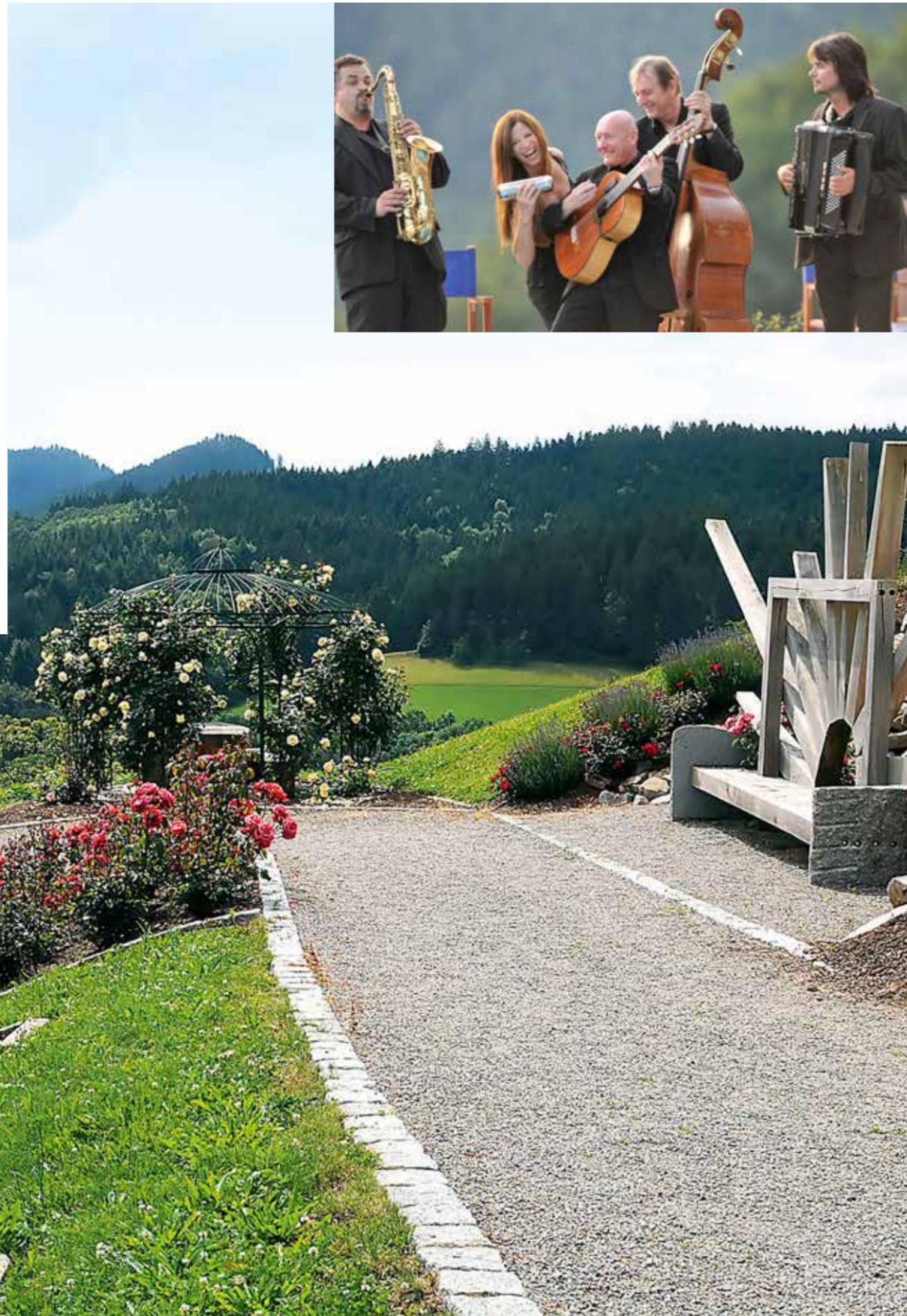


SEMAINE FÊTE DES MÈRES

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Concert de la Fête des mères dans l'Amphithéâtre
- ◆ Accueil « Fête des mères » dimanche soir avec un cadeau pour chaque maman
- ◆ Déambulation dans le parc à thème suivie d'un goûter à la « grande table conviviale » : savourez notre délicieuse tarte Forêt-Noire aux cerises et la vue imprenable sur le Renchtal



Du 19 au 25 mai



SEMAINE DES RHODODENDRONS EN FLEUR

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »



- ◆ Éblouissante promenade dans notre parc constellé de **rhododendrons en fleur**, suivie d'un goûter à la « grande table conviviale » pour déguster café et notre fameuse tarte Forêt-Noire aux cerises
- ◆ **Randonnées** guidées par nos animateurs
- ◆ Excursion à **Baden-Baden** avec visite de la ville d'eaux, randonnée à la **cascade Geroldsau** et parmi de splendides plantations d'anciennes variétés de rhododendrons (participation 35 € p/p)

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.



Nos retrouvailles

une solide tradition

Des moments intenses partagés lors d'événements merveilleux sont une tradition à laquelle nous sommes très attachés. Année après année, nous célébrons ces instants précieux de manière tout à fait particulière en compagnie de nos hôtes les plus fidèles. Parmi tous les délicieux temps forts, nous nous réjouissons tout spécialement pour :

Table d'Hôte. Un dîner festif en commun dans Le Pavillon, avec un menu exclusif concocté par notre Chef étoilé Martin Herrmann, accompagné de vins en harmonie présentés par leur vigneron et notre sommelier Christophe Meyer.

Cuisine-party en or. Le couronnement de cette party est le tirage au sort du lot en or ! Tous les hôtes ayant réservé 7 nuits en demi-pension participent automatiquement au tirage au sort.

- ◆ Cocktail d'accueil avec la Famille Schmiederer
- ◆ Une **cuisine-party** pour découvrir les coulisses au cours d'une délicieuse soirée accompagnée de musique live – le couronnement de la Cuisine-party en or ? Le tirage au sort des lots en or, évidemment !
- ◆ **« La table est mise ! ».** Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 4 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire
- ◆ Randonnée au **Glaswaldsee** avec le garde-forestier
- ◆ **Table d'Hôte** (participation € 110 p/p., nombre de places limité, merci de réserver)

Du 26 mai au 01 juin



SEMAINE DES FIDÈLES

à partir de 1 250 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Du 02 au 08 juin



SEMAINE CHAMPAGNE

à partir de 1 250 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Excursion en **Champagne** ! Le 05 juin, un bus nous conduit au TGV pour rallier Reims et visiter un producteur de champagne, la Maison Fresnet-Juillet à Verzy. Nous visiterons l'exploitation et célébrerons le champagne, en musique, autour d'un excellent buffet – et en buvant du cham-pagne, évidemment ! (participation aux frais € 220 p/p avec la Gold Card ; nombre de places limité. Merci de réserver)
- ◆ **Champagne et homard** : savourez, après une promenade bucolique dans le parc à thèmes du Dollenberg, l'extraordinaire complicité de nobles champagnes et d'une délicieuse terrine de homard.
- ◆ **Crus & crustacés** : soirée de prestige « homard et champagne » dans notre restaurant gastronomique Le Pavillon ou dans le cadre festif de notre Galerie des Glaces (participation 110 €)
- ◆ Randonnée dans les vignobles de la région



Du 09 au 15 juin



SEMAINE À THÈME « EAU – SOURCE DE TOUTE VIE »

à partir de 1 250 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Les sources jaillissent nombreuses et, grâce à des barrages, cette eau devient énergie électrique. Venez au plus près de l'élément eau – source de toute vie – au sein de notre merveilleuse nature.

- ◆ Randonnée au départ de la **source du Forbach** vers le Kniebis en longeant le Forbach jusqu'à Freudenstadt
- ◆ Randonnée aux **cascades Allerheiligen**
- ◆ **De la source à la rivière** : une randonnée au départ de la source de la Rench par la vallée de la Wilden Rench, qui se jette à Bad Griesbach dans la Rench



* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

Mystérieuse

Forêt Noire

Où la Nature
retrouve tous
ses droits



Beauté farouche

Le grand tétras

Selon Pascal Herrmann, chasseur passionné et défenseur acharné de la Nature, l'instinct de chasse et la protection de la faune sont les deux faces d'une même médaille. Il nous raconte comment le Parc National de la Forêt-Noire parvient à sauver le grand tétras de l'extinction.

Le farouche grand tétras est non seulement un motif d'inspiration pour les peintres, mais aussi une préoccupation pour les chasseurs – surtout pas comme trophée de chasse de nos jours – mais plutôt comme une espèce en voie de disparition à protéger. En Allemagne, le grand tétras est inscrit sur la liste des espèces menacées. Sa chasse est interdite toute l'année. Il n'y a guère plus que quelques régions où l'on trouve ce rare phasianidé : en Forêt-Noire, dans

Le grand tétras - ou coq de bruyère - est un animal très farouche qui a besoin de beaucoup de calme, surtout pendant la période de ponte et de reproduction.

Pascal Herrmann



la région de Berchtesgaden, dans la Forêt de Bavière et le massif du Fichtelgebirge.

Le grand tétras est très farouche et son environnement est très exigeant : il doit y régner une grande paix. Surtout pendant la période de ponte et de reproduction car les poules de bruyère sont très sensibles aux perturbations. Le Tetrao urogallus, comme on l'appelle en latin, a un très faible potentiel de propagation et les petites populations sont rapidement isolées et meurent.

Plan de sauvegarde du grand tétras

« Pour stabiliser une population de grands tétras, il faut plusieurs milliers d'hectares de surface protégée - comme c'est le cas du Parc National de la Forêt-Noire », explique Pascal Herrmann. Mais même dans le parc national, diverses mesures de protection ont dû être édictées et développées, car même ici l'influence de l'homme est trop grande », déclare notre chasseur et gardien passionné de la Nature. Le plan de sauvegarde du grand tétras a été lancé dans le Parc National de la Forêt-Noire en 2022 pour une durée de

cinq ans. Un aspect important est la préservation des zones traditionnelles de parade nuptiale et d'élevage des poussins. En période de parade nuptiale ou de couvain, des barrières sont mises en place. En outre, des espaces d'au moins 100 hectares autour de toutes les aires de reproduction cartographiées et des zones adjacentes d'élevage des poussins sont systématiquement protégées de toute perturbation. Ainsi, les cervidés sont appelés à être plus nombreux dans ces zones, ce qui contribue de manière significative à la création d'habitats appropriés. En broutant les arbustes et en piétinant les surfaces, ils créent des zones dégagées propices au repos. « Dès la première année, nous pouvons tirer un bilan satisfaisant : la population de grand tétras s'est stabilisée », se réjouit Herrmann. Cependant, il ne faut pas s'arrêter en chemin. « Il faudra encore un certain nombre d'années afin que ces mesures produisent des effets tangibles. En outre, les mesures doivent être étendues à l'ensemble de la Forêt-Noire afin de garantir une plus grande diversité génétique et donc la préservation à long terme ».

Famille : phasianidé

Ordre : galliforme – Plus gros galliforme d'Europe

Habitat : en Europe les forêts de conifères des montagnes parsemées de feuillus (avec sous-bois riche en arbustes à baies et myrtilliers) au-dessus de 1000 mètres d'altitude

Taille : Poule 54-63 cm |

Coq 90 – 125 cm

Poids : Poule 1,5-2,5 kg |

Coq 3-6,5 kg

Période de reproduction :

mi-mars à fin mai

Période d'incubation : 26-28 jours



Splendeur de l'été

BRISE DOUCE ET LÉGÈRE,
NUITS SANS FIN & AVENTURES PALPITANTES

Du 30 juin au 06 juillet

SEMAINE PARC NATIONAL « LAISSER LIBRE COURS À LA NATURE »

à partir de 1 250 €
par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Du 07 au 13 juillet

SEMAINE DES AMATEURS DE VIN

à partir de 1 250 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Du 16 juin au 22 juin

SEMAINE DE LA ROSE

à partir de 1 250 €
par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Promenade thématique** à travers le parc du Dollenberg couronnée en cours de chemin d'un cocktail à la rose rafraîchissant et suivie d'un bon verre de vin à la « Grande table conviviale »
- ◆ Randonnée circulaire au **Kienberg-Rosenweg**, Freudenstadt
- ◆ « **La table est mise !** ». Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 4 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire
- ◆ **Excursion** à Baden-Baden dans le célèbre et magnifique Rosengarten (participation 35 €)

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.



Du 04 au 24 août

SEMAINES DE RANDONNÉE FORÊT-NOIRE

à partir de 1 250 €
par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Circuit autour de la **Hornisgrinde** – point culminant du nord de la Forêt-Noire – avec un sac à dos garni d'un casse-croûte et des panoramas de toute beauté
- ◆ « **La table est mise !** ». Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 3 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire
- ◆ **Randonnées guidées** par nos animateurs dans la fraîcheur de nos merveilleuses forêts
- ◆ **Excursion** à Strasbourg ou Baden-Baden (participation 35 €)

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

- ◆ **Dégustation de Riesling** à la « Grande table conviviale » après une ballade dans le parc du Dollenberg
- ◆ Point d'orgue de la semaine : le grand **gala du Riesling** se déroulera à l'hôtel le 11 juillet – participation gratuite pour les titulaires de la Gold Card
- ◆ « **La table est mise !** ». Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 4 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire
- ◆ Randonnée dans le **vignoble** suivie d'une dégustation



À nos offres





Du 25 août au 07 septembre

SEMAINES DE LAC EN LAC

à partir de 1 250 € par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Randonnée forestière au **Glaswaldsee** : le nom de ce lac remonte au XVIIe siècle et évoque la forme des bouteilles en verre du Sauerbrunnen de Rippoldsau. Ces bouteilles ont été fabriquées par la verrerie du Seebachtal. C'est en compagnie du garde forestier que vous rejoindrez le Glaswaldsee.
- ◆ Randonnée sur le sentier de la **Hornisgrinde** avec de sublimes panoramas sur la Forêt-Noire : Grindenpfad, Bohlenweg et par Hochmoor pour atteindre le féérique et mystérieux **Mummelsee**
- ◆ Randonnée du Westweg dans le Parc National de la Forêt-Noire pour rejoindre le **Wildsee**
- ◆ « La table est mise ! ». Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 4 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire



Du 15 au 28 septembre

SEMAINES DÉCOUVERTE DU WESTWEG

à partir de 1 250 € par personne
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Fabuleux Westweg** : Fabuleux Westweg : les plus beaux tronçons du célèbre Westweg passent à proximité du Dollenberg. En 4 randonnées, nous vous ferons découvrir ces trésors : Hornisgrinde, Schliffkopf et Lotharpfad
- ◆ « La table est mise ! ». Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 4 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire
- ◆ Visite du **parc aux loups et aux ours** à Bad Rippoldsau



* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.



Du 08 au 14 septembre

SEMAINE MERCEDES

à partir de 1 250 € par personne*
7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Dollenberg Highlight



- ◆ **Mercedes** se présente à vous ! Empruntez l'un des plus récents modèles de la marque et organisez votre escapade en toute liberté (permis B indispensable, à partir de 21 ans)
- ◆ Notre **rallye Mercedes** conduit par des routes exigeantes à d'exceptionnels centres d'intérêt. Votre habileté et vos connaissances vous permettront peut-être de décrocher un des fameux lots mis en jeu
- ◆ **Randonnée dans le Parc National** avec nos animateurs
- ◆ « La table est mise ! ». Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 4 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire



* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.



Du 23 au 29 juin



SEMAINE LUXEMBOURGEOISE

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Nous célébrons la **Fête Nationale luxembourgeoise le 23 juin** : pour cette occasion, nous créons un menu spécial accompagné de vins en harmonie. Nous danserons aux rythmes du Tom Robin Trio et clôturerons la soirée par un spectaculaire feu d'artifice.
- ◆ **Randonnée panoramique** passant par la célèbre Schwarzwald Hochstraße au Dollenberg avec de superbes vues sur la vallée du Rhin et les Vosges
- ◆ **Randonnées guidées** par nos animateurs

Du 28 juillet au 03 août



SEMAINE SUISSE

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Déambulation dans **le parc à thème** suivie d'un goûter à la « grande table conviviale » : savourez notre délicieuse tarte Forêt-Noire aux cerises et la vue imprenable sur le Renchtal
- ◆ Nous célébrons la **fête nationale suisse le 1er août**. Nous danserons aux rythmes du Tom Robin Trio et clôturerons la soirée par un spectaculaire feu d'artifice
- ◆ Randonnée dans le **Parc National de la Forêt Noire** : la plus grande partie de la forêt se régénère naturellement, sans la main de l'homme. Une forte incitation à lâcher prise. Un retour à l'essentiel. Une redécouverte de l'état sauvage
- ◆ **Randonnée** autour du mystérieux Glaswaldsee

L'Europe

nous
tient
au cœur

Du 29 septembre au 05 octobre



SEMAINE ALLEMANDE

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **« O-zapft is'! »** Le 2 octobre nous vivrons une « Oktoberfest » d'enfer dans notre Renchtalhütte ! La bière Rathaus coulera à flots, les spécialités de la fête de la bière seront délicieuses et la musique live endiablée !
- ◆ **Le 3 octobre** nous célébrons le **Jour de l'Unification allemande**. Nous danserons aux rythmes du Tom Robin Trio et clôturerons la soirée par un spectaculaire feu d'artifice
- ◆ Randonnée des **cascades de la Gaishölle** en empruntant 13 ponts en bois et en gravissant plus de 200 marches. Passage par une gorge étroite bordée de rochers impressionnants et énigmatiques
- ◆ **Randonnées guidées** par nos animateurs

Du 14 au 20 juillet



SEMAINE FRANÇAISE

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Savoir-vivre à la française le 14 juillet !** Nous trinquons avec nos amis français à l'amitié franco-allemande et célébrons leur Fête Nationale à partir de 11 heures. Un menu à 5 plats (sur réservation) spécialement élaboré combinera le meilleur des gastronomies françaises et allemandes. Des musiciens renommés des deux pays animeront la soirée dont le point d'orgue sera un magnifique feu d'artifice (participation pour tous les hôtes)
- ◆ **Randonnée à Oberkirch** parmi une myriade d'arbres fruitiers en fleur dans les valons. Une ballade dans un océan de fleurs sous la douce caresse du soleil
- ◆ **« La table est mise ! »**. Après une randonnée par la Teufelskanzel, nous vous régalerons avec un menu spécial à 3 plats que vous dégusterez à 1 000 mètres d'altitude avec une vue époustouflante sur la Forêt Noire

Du 21 au 27 juillet



SEMAINE BELGE

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ **Randonnée** avec après-midi « à la Belge » avec moules et vin blanc dans notre Renchtalhütte
- ◆ Nous célébrons la **Fête Nationale belge le 21 juillet**. Nous danserons aux rythmes du Tom Robin Trio et clôturerons la soirée par un spectaculaire feu d'artifice
- ◆ Circuit de **randonnée** très varié sur des sentiers préservés dans la forêt domaniale de Freudenstadt avec des vues époustouflantes et la découverte du sapin le plus majestueux de la Forêt Noire
- ◆ **Grande fête** dans le parc avec le pot-pourri d'airs militaires le samedi soir

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

Moments

précieux

L'AUTOMNE, SA BEAUTÉ INTEMPORELLE.
STIMULATION POUR TOUS LES SENS.



Du 06 au 26 octobre

SEMAINES DE RANDONNÉES AUTOMNALES

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Wiesensteig, Schwarzwaldsteig ou Himmelssteig : difficile de choisir tant ces sentiers de **randonnée premium** dans le Bad Peterstal-Griesbach offrent des panoramas, des surprises et des étapes hors du commun
- ◆ **Randonnée forestière** dans le Parc National
- ◆ Randonnée sur le **Hornisgrindepfad** avec des vues imprenables sur toute la Forêt Noire, sur le Grindenpfad et le Bohlenweg par le Hochmoor pour atteindre le Mummelsee auréolé de ses légendes fantastiques
- ◆ **Vendange** au Dollenberg avec casse-croûte du vendangeur

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

Du 27 octobre au 02 novembre

HONNEUR À SAINT-HUBERT

à partir de 1 250 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »



Du 03 au 16 novembre

SEMAINE SECRETS DE LA FORÊT

à partir de 1 208 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Ne manquez pas de visiter notre **chapelle Sainte Anna** au cours d'une promenade dans le parc du Dollenberg
- ◆ « **Honneur au gibier** » et ambiance magique de chalet dans notre Renchtalhütte : savoureuses spécialités de gibier et cors de chasse pour l'animation musicale
- ◆ Excursion à Lahr avec une balade parmi les **chrysanthèmes en fleur** avec d'incroyables parterres de fleurs, des chariots fleuris, des maisons décorées avec de fastueuses cascades de chrysanthèmes

- ◆ « **Remontez le temps** » dans la **Maison de la forêt** au cœur du bois de Bad Rippoldsau – découvrez l'âme de la forêt, ses habitants, ses exploitants : qu'est-ce qu'une schlitte et le schlittage ? Un radeau ? Quelles sont les essences de bois et les minéraux en Forêt Noire et plus particulièrement dans le Wolfstal ? Comment vivent et travaillent les abeilles... ?
- ◆ **Randonnée forestière** dans les bois du Parc National

Du 17 au 23 novembre

SEMAINE BOURGOGNE ROUGE

à partir de 1 208 € par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

À nos offres



- ◆ Point d'orgue de la semaine : **soirée de gala** jeudi 21 novembre avec la compétition des 10 meilleurs bourgognes rouges et attribution de l'Ortenauer Burgunderpreis, musique live avec le Tom Robin Trio, menu de gala accompagné des vins présentés par les vignerons (sans supplément pour les porteurs de la Gold Card)
- ◆ **Randonnée panoramique** vers Liezbachtal en passant par le Rinken
- ◆ Sortie en train à Offenburg, visite de la ville et **dégustation de vins**

* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

Magique époque de fêtes

Au temps de l'Avent, le Dollenberg brille de tous ses feux dans une immense dentelle de lumières. Nous allumons des lumières non seulement devant les fenêtres, mais aussi dans votre cœur, afin que ces jours de fête rayonnent de joie et de plaisir.

L'AVENT

Concert de l'Avent chaque samedi dans notre chapelle Sainte Anna. Ne manquez pas les marchés de Noël de la région (participation € 35 p.p.)

1

PALAIS À LA FÊTE

Faites-vous plaisir avec une soirée « fin palais » à 5 plats dans notre restaurant 2 étoiles Le Pavillon

2

NOËL

Messe de minuit dans notre chapelle Sainte Anna. Brillante fête de Noël dans le Lobby : « en attendant l'enfant Jésus » en compagnie de la famille Schmiederer. Dîner festif de la Nuit de Noël aux chandelles dans notre Galerie des Glaces.

3

SAINT-SYLVESTRE

Nous vous invitons au grand bal de la Saint Sylvestre se déroulant dans 3 lieux différents. Notre Chef doublement étoilé Martin Hermann vous réglera avec ses délices culinaires, au son d'une musique live, avec de petits cadeaux porte-bonheur et une superbe loterie... Nous ferons nos adieux à l'année qui s'achève et accueillons la nouvelle année avec un éblouissant feu d'artifices !

NOUVEL AN

Le grand concert du Nouvel An sera donné dans notre Galerie des Glaces le 1er janvier pour nous faire aborder avec joie et enthousiasme l'année 2024.

5

NOUVEAU DÉPART

Se débarrasser des scories du passé, respirer à plein poumons – par exemple lors d'une vivifiante randonnée hivernale guidée ou une aventure à raquettes. Ensuite, laissez-nous vous dorloter dans la DOLLINA Spa & Health et commencez une nouvelle année en toute décontraction.

6



LOTÉRIE DE L'AVENT AU DOLLENBERG

Tous les ans, nous organisons sur Facebook et Instagram notre loterie du calendrier de l'Avent ! En tant qu'hôte du Dollenberg, vous participez automatiquement et pouvez gagner chaque jour un superbe cadeau de l'Avent, comme par exemple, de bonnes bouteilles de vin ou un séjour au Dollenberg !



Lumières étincelantes de l'Avent

RETROUVEZ LA MAGIE DE L'AVENT DANS L'ÉCLAT DES CHANDELLES ET LES PARFUMS DES PETITS GÂTEAUX.



Du 24 au 30 novembre

SEMAINE POUR VOUS CHOUCHOUTER

à partir de 1 208 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Soirée gastronomique au restaurant Le Pavillon avec vins en harmonie (participation 110 € – nombre de places limité – merci de réserver)
- ◆ Le Dollenberg brille de tous ses feux : la veille du premier dimanche de l'Avent, nous découvrons avec vous, nos extraordinaires illuminations de Noël, avec vin chaud et instruments à vent pour l'ambiance !
- ◆ Concert de l'Avent dans la chapelle St. Anna
- ◆ Randonnée forestière avec feu de camp et lard de Forêt-Noire: sur place nous reprendrons des forces avec un morceau de lard et du bon vin
- ◆ Promenade dans le vignoble et dégustation de vins à la fin de la visite
- ◆ Randonnée dans l'ambiance hivernale des bois

Du 01 au 07 décembre

SEMAINE DE LA SAINT-NICOLAS

à partir de 1 208 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

- ◆ Un concert de l'Avent absolument magique dans notre chapelle Sainte Anne
- ◆ Moment fort de la semaine : soirée de gala le jour de la Saint-Nicolas dans notre Palais des Glaces – Martin Herrmann concocte un menu exquis et une formation s'occupe de l'ambiance musicale. Nous attendons Saint-Nicolas, porteur d'une surprise pour chaque invité (sans supplément pour les détenteurs de la Gold Card)
- ◆ Randonnée hivernale ou une randonnée en raquettes à travers nos forêts enneigées

15% + 5%

SEMAINES OFFRES SPÉCIALES

à partir de 1 148 €
par personne*

7 NUITÉES en demi-pension « fin gourmet »

Du 07 janvier au 03 février
Du 18 février au 23 mars
Du 08 au 20 décembre

5% de remise supplémentaire sur
les tarifs basse saison à partir
d'un séjour de 7 nuitées

À nos offres



* Arrangements sur demande et selon disponibilité. Les tarifs indiqués sont des tarifs « à partir de » par personne dans la catégorie de chambre la moins chère occupée par 2 personnes. Les réductions pour les séjours de 7 jours sont déjà pris en compte.

Typique. Régionale
Telle est notre Renchtalhütte



**GOLD CARD
INCLUS
DÉJEUNER À LA
RENCHTALHÜTTE !**

Confectionné avec amour, servi avec gentillesse & accompagné de paysages de toute beauté.



Raviolis Maison au jus d'oignons, authentique « Bæckeofe » alsacien, Bibeleskäs, truite fumée des torrents de Forêt Noire.



Renchtalhütte
HERZLICH & ECHT

Cuisine chaude toute la journée.
Animaux à caresser pour les enfants.
Ouvrée toute l'année.

TOUJOURS IL FAUT SAVOIR
DOLLENBERG.



**DOLLENBERG DEMI-PENSION
« FIN GOURMET »**

Un buffet de petit-déjeuner, abondant et varié, vous attend chaque matin. Il est inclus dans le prix de la nuitée. À partir d'un séjour de 3 nuitées, nous vous proposons, lors de votre réservation en demi-pension, un menu à 6 plats au choix pour 37 € par personne par nuit. Pour les séjours de moins de trois nuitées, nous facturons 57 € pour la demi-pension par nuit et par personne. Vous pouvez aussi choisir de vous restaurer à la carte. Dans ce cas, nous vous remboursons 20 € par personne et par soirée.

LES ENFANTS JUSQU'À 6 ANS partageant la chambre des parents séjournent, petit déjeuner inclus, à titre gracieux. Enfants à partir de 7 ans, dans la chambre des parents, demi-pension avec un supplément de 80 € par personne/nuit en basse saison ou 85 € par personne/nuit en haute saison.

La **TVA** et le service sont inclus dans le prix.

Les réservations pour **NOËL** ou le **NOUVEL AN** ne sont possibles qu'à partir de 7 nuitées. Du 24 décembre 2024 au 2 janvier 2025, nous facturons un supplément de 40 € par personne et par nuit.

LA TAXE DE SÉJOUR 1,90 € par personne, s'ajoute à nos tarifs.

GARAGE 22 € par jour.

L'accès à notre **DOLLINA SPA & HEALTH** et au Fitnessstudio est inclus dans nos tarifs. Si vous souhaitez utiliser le DOLLINA Spa & Health avant 15 heures le jour de votre arrivée ou après 11 h le jour de votre départ, prévoyez une facturation de 25 € par personne.

CONDITIONS D'ANNULATION

- Jusqu'à 7 jours avant la date d'arrivée prévue : pas de frais d'annulation, sauf pour la Noël et la Saint-Sylvestre
- Jusqu'à 3 jours avant la date d'arrivée prévue : nous facturons 50% du séjour réservé
- À partir de 3 jours avant la date d'arrivée, en cas de départ anticipé ou de no show : nous facturons 90 % du total des prestations réservées

Les chambres avec **VUE SUR LE VIGNOBLE** profitent du soleil matinal, celles qui ont **VUE SUR LA VALLÉE**, du soleil de l'après-midi.

Au moment de la réservation, nous ne pouvons garantir un **NUMÉRO DE CHAMBRE**. Les réservations se font selon la catégorie de chambre.

Votre **ANIMAL DE COMPAGNIE** peut être accepté de façon exceptionnelle et sur demande. Nous facturons 33 € par jour/par animal de compagnie, avec sa corbeille personnelle, nourriture non comprise. Les chiens de grande taille ne sont pas acceptés par égard envers nos autres clients.

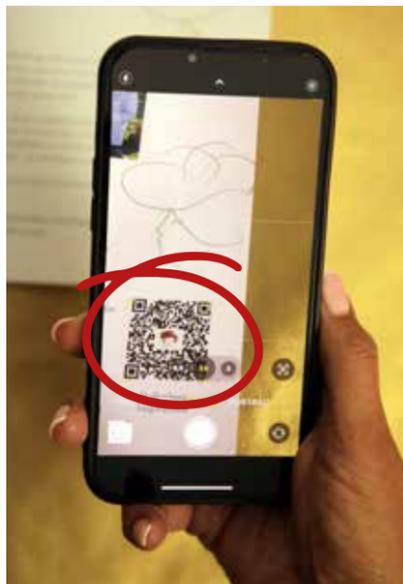
WIFI accessible et gratuit dans toute la Maison.

Le Code QR

Guide d'utilisation

... pour vous faciliter la vie ! Étant donné que de plus en plus de codes QR apparaissent dans notre environnement et que certaines informations ne peuvent plus être consultées autrement, nous avons créé un petit guide à destination des utilisateurs de codes QR novices.

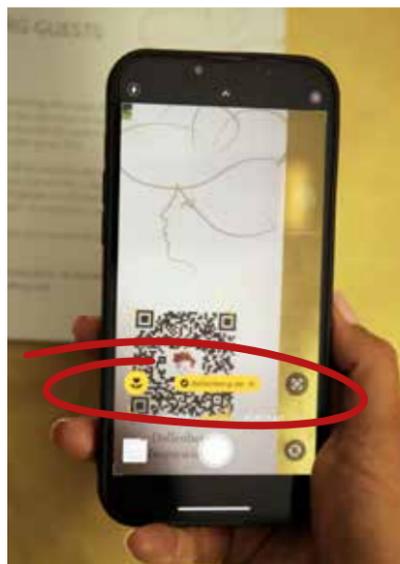
ÉTAPE 1



Sur votre smartphone ou sur votre tablette, ouvrez l'application Appareil photo intégrée. Dirigez la caméra vers le code QR jusqu'à ce qu'un cadre jaune apparaisse autour du code.

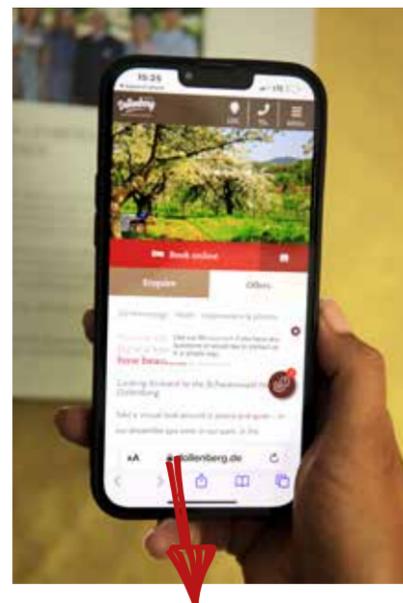


ÉTAPE 2



Si le code QR a été scanné, un lien apparaîtra sur votre écran.

ÉTAPE 3



Le lien s'ouvre et la page ou l'information visée par le code QR devient visible.

Dollenberg

Service. Superbe

Nos forfaits s'entendent toute la palette de prestations incluses. De **A** comme Accueil pétillant à **W** comme Wellness bienfaisant.

ACTIVITÉS : INCLUS

- ◆ Carte de randonnée Forêt Noire pour vos aventures au grand air (dès 7 nuitées)
- ◆ Dollenberg-Park : 70.000 m² de parc thématique, bancs artistiques et vues imprenables
- ◆ Randonnée forestière dans le « Parc National Forêt Noire »
- ◆ Randonnées guidées dans notre merveilleuse région (certaines avec participation)
- ◆ Sorties E-Bike d'une demijournée sur les crêtes de la Forêt Noire, à travers les vignobles et dans nos forêts majestueuses (certaines avec participation)

DIVERTISSEMENTS : INCLUS

- ◆ Animation nocturne au bar avec live music, danse, pianiste...

DÉLICIES : INCLUS

- ◆ Impressionnant buffet de petit déjeuner
- ◆ Dîner « fin gourmet » à 6 plats
- ◆ Cuisine-party chaque mardi
- ◆ Bulles de bienvenue à votre arrivée

BIEN-ÊTRE : INCLUS

DOLLINA Spa & Health

- ◆ Programme quotidien d'activités dans notre superbe espace Spa avec aquagym, méditation aux bols tibétains, et bien plus encore.
- ◆ Du lundi au vendredi dans notre espace fitness : Conseils d'utilisation de nos installations pour un entraînement personnalisé, stretching, Nordic Walking
- ◆ L'utilisation du DOLLINA Wellness & Spa est totalement gratuite pour nos hôtes durant tout leur séjour (jour d'arrivée dès 15h, jour de départ jusqu'à 11h)

HIVER : INCLUS

- ◆ Randonnées à raquettes (certaines avec participation)
- ◆ Promenades hivernales avec feux de camps romantiques, délicieuses grillades, vin... (certaines avec participation)

Prix par personne et par nuit, petit déjeuner inclus. Personne suivante (à partir de la 3^e), supplément par nuit de 80 € en saison et de 85 € en haute saison, petit déjeuner inclus. Demi-pension par personne et par nuit 57 € jusqu'à 2 nuitées, à partir de 3 nuitées 37 €. Vous trouverez, page 85, toutes les informations sur les prestations **All-Inclusive du Dollenberg**.

BASSE SAISON

HAUTE SAISON

CHAMBRE DOUBLE TYPE I

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Vue sur le vignoble, 28 m² avec baignoire, douche, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 166 | 173 |
| | en chambre individuelle | 193 | 215 |

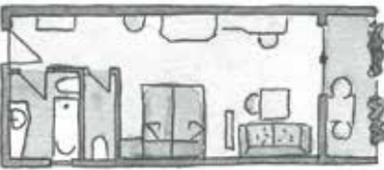
CHAMBRE DOUBLE TYPE II

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Vue sur la vallée, 28 m² avec baignoire, douche, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 188 | 194 |
| | en chambre individuelle | 243 | 256 |

CHAMBRE DOUBLE TYPE III

| | | | |
|--|---|-----|-----|
|  | Vue sur le vignoble, 28 m² avec baignoire, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 206 | 213 |
| | en chambre individuelle | 254 | 268 |

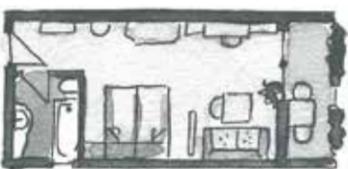
JUNIOR SUITE TYPE I

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Exposition nord, 36 m² avec baignoire, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 202 | 212 |
| | en chambre individuelle | 233 | 248 |

JUNIOR SUITE TYPE II

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Vue sur le vignoble, 40 m² avec baignoire, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 222 | 232 |
| | en chambre individuelle | 274 | 290 |

JUNIOR SUITE TYPE III

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Vue sur le vignoble, 36 m² avec baignoire, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 228 | 235 |
| | en chambre individuelle | 285 | 302 |

Restez plus longtemps. Et payez moins !

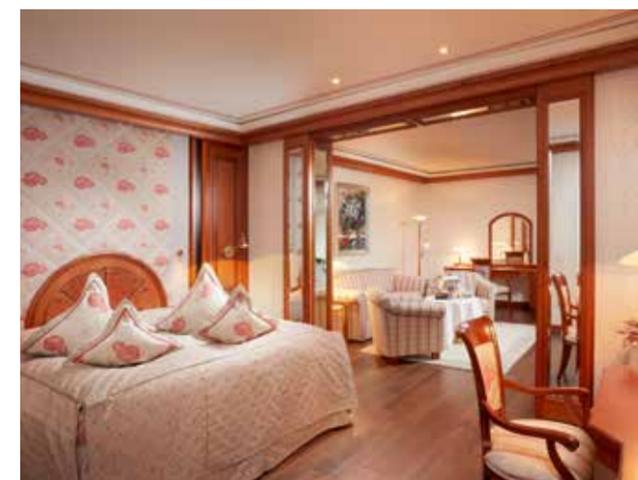


5% de remise

dès 3 nuitées

15% de remise

dès 7 nuitées



Photos/plans à titre indicatif.

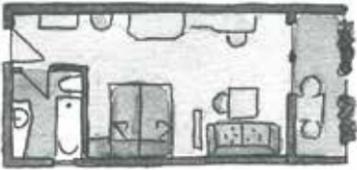
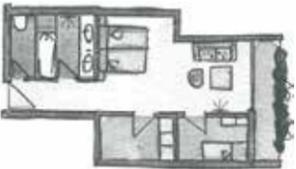
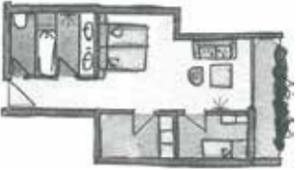
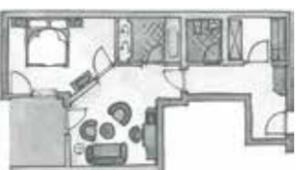
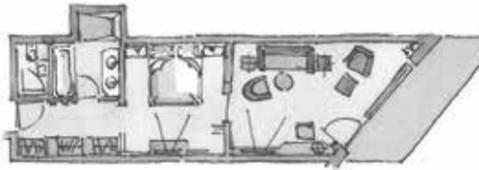
HAUTE SAISON: 01.01 – 06.01, 08.02 – 17.02., 22.03 – 06.04., 26.04 – 02.11. 20.12 – 06.01.2025

BASSE SAISON: 07.01 – 07.02., 18.02 – 21.03., 07.04 – 25.04., 03.11 – 19.12.2024

Prix par personne et par nuit, petit déjeuner inclus. Personne suivante (à partir de la 3^e), supplément par nuit de 80 € en saison et de 85 € en haute saison, petit déjeuner inclus. Demi-pension par personne et par nuit 57 € jusqu'à 2 nuitées, à partir de 3 nuitées 37 €. Vous trouverez, page 85, toutes les informations sur les prestations **All-Inclusive du Dollenberg**.

BASSE SAISON

HAUTE SAISON

| JUNIOR SUITE TYPE IV | | | |
|---|--|-----|-----|
|  | Vue sur la vallée, 36 m² avec baignoire, WC, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 235 | 243 |
| | en chambre individuelle | 296 | 312 |
| JUNIOR SUITE TYPE VI | | | |
|  | Vue sur la vallée, 50 m² avec chambre séparée, baignoire, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 262 | 272 |
| | en chambre individuelle | 385 | 399 |
| SUITE TYPE I VIGNOBLE | | | |
|  | Vue sur le vignoble, 50 m² avec chambre séparée, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. Supplément pour utilisation en single 50% | 260 | 272 |
| SUITE TYPE I VALLÉE | | | |
|  | Vue sur la vallée, 50 m² avec chambre séparée, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. Supplément pour utilisation en single 50% | 275 | 287 |
| SUITE TYP II | | | |
|  | Vue sur la vallée ou le vignoble, 50 m² avec salle de bain élégante avec HD-TV (LED), WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. Supplément pour utilisation en single 50% | 289 | 299 |
| SUITE TYP III | | | |
|  | Exposition sud et avec vue sur la vallée, 55 m² avec jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), WC séparés, jacuzzi, douche, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. Supplément pour utilisation en single 50% | 297 | 305 |

Restez plus longtemps. Et payez moins !

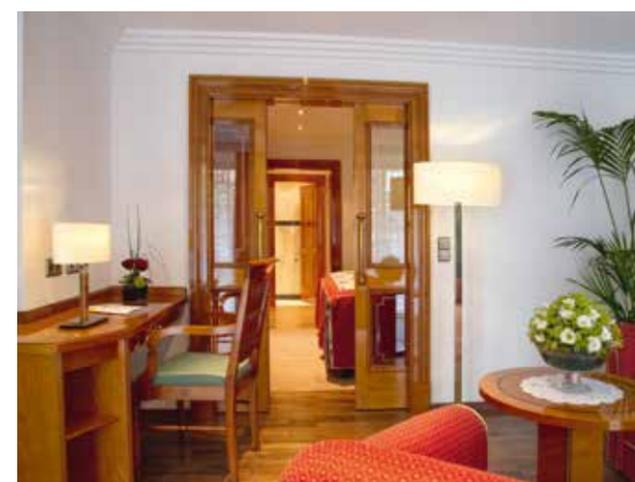
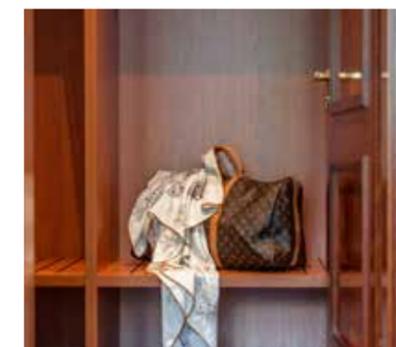


5% de remise

dès 3 nuitées

15% de remise

dès 7 nuitées



Photos/plans à titre indicatif.

HAUTE SAISON: 01.01 – 06.01, 08.02 – 17.02., 22.03 – 06.04., 26.04 – 02.11. 20.12 – 06.01.2025

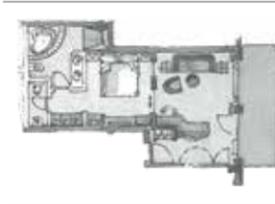
BASSE SAISON: 07.01 – 07.02., 18.02 – 21.03., 07.04 – 25.04., 03.11 – 19.12.2024

Prix par personne et par nuit, petit déjeuner inclus. Personne suivante (à partir de la 3^e), supplément par nuit de 80 € en saison et de 85 € en haute saison, petit déjeuner inclus. Demi-pension par personne et par nuit 57 € jusqu'à 2 nuitées, à partir de 3 nuitées 37 €. Vous trouverez, page 85, toutes les informations sur les prestations **All-Inclusive du Dollenberg**.

BASSE SAISON

HAUTE SAISON

SUITE TYPE IV

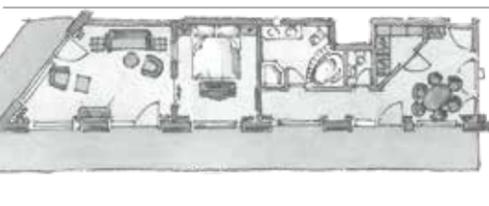
| | | | |
|---|---|------------|------------|
|  | <p>Vue sur le vignoble, 50 m² avec jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), WC séparés, douche, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. Supplément pour utilisation en single 50%</p> | <p>281</p> | <p>290</p> |
|---|---|------------|------------|

Prix par suite et par nuit, petit déjeuner inclus. Personne suivante (à partir de la 3^e), supplément par nuit de 80 € en saison et de 85 € en haute saison, petit déjeuner inclus. Demi-pension par personne et par nuit 57 € jusqu'à 2 nuitées, à partir de 3 nuitées 37 €. Vous trouverez, page 85, toutes les informations sur les prestations **All-Inclusive du Dollenberg**.

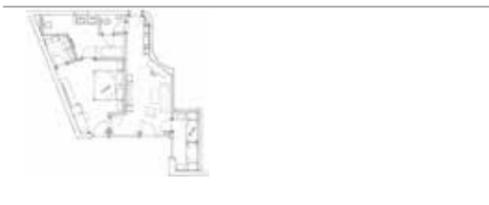
BASSE SAISON

HAUTE SAISON

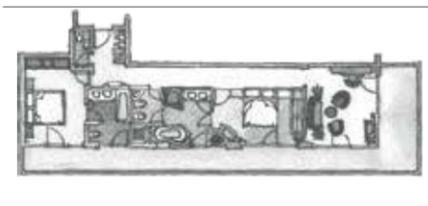
SUITE DE LUXE TYPE I

| | | | |
|--|--|------------|------------|
|  | <p>Exposition sud avec vue sur la vallée et le vignoble, 80 m² avec jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar.</p> | <p>686</p> | <p>711</p> |
|--|--|------------|------------|

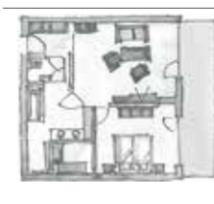
SUITE DE LUXE TYP II

| | | | |
|---|---|------------|------------|
|  | <p>Vue sur la vallée, 80 m² avec 2 chambres à coucher, loggia, jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), WC séparés, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar.</p> | <p>690</p> | <p>719</p> |
|---|---|------------|------------|

SUITE DE LUXE TYPE IV

| | | | |
|---|---|------------|------------|
|  | <p>Vue sur la vallée, 95 m² avec 2 chambres à coucher, loggia, jacuzzi, 2 salles de bain élégantes avec HD-TV (LED), WC séparés, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar.</p> | <p>673</p> | <p>703</p> |
|---|---|------------|------------|

SUITE DE LUXE TYPE V

| | | | |
|---|---|------------|------------|
|  | <p>Vue sur le vignoble, 80 m² avec jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar.</p> | <p>703</p> | <p>735</p> |
|---|---|------------|------------|

Restez plus longtemps. Et payez moins !



5% de remise

dès 3 nuitées

15% de remise

dès 7 nuitées



Photos/plans à titre indicatif.

HAUTE SAISON: 01.01 – 06.01, 08.02 – 17.02., 22.03 – 06.04., 26.04 – 02.11. 20.12 – 06.01.2025

BASSE SAISON: 07.01 – 07.02., 18.02 – 21.03., 07.04 – 25.04., 03.11 – 19.12.2024

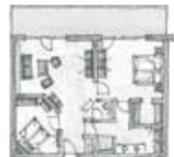
Prix par suite et par nuit, petit déjeuner inclus. Personne suivante (à partir de la 3^e), supplément par nuit de 80 € en saison et de 85 € en haute saison, petit déjeuner inclus. Demi-pension par personne et par nuit 57 € jusqu'à 2 nuitées, à partir de 3 nuitées 37 €. Vous trouverez, page 85, toutes les informations sur les prestations **All-Inclusive du Dollenberg**.

BASSE SAISON
HAUTE SAISON

SUITE DE LUXE TYPE VI VIGNOBLE

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Vue sur le vignoble, 90 m² 2 chambres à coucher, jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 724 | 757 |
|---|---|-----|-----|

SUITE DE LUXE TYPE VI VALLÉE

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Vue sur la vallée, 90 m² 2 chambres à coucher, jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 754 | 786 |
|---|---|-----|-----|

SUITE DE LUXE TYPE VII

| | | | |
|---|--|-----|-----|
|  | Exposition sud et avec vue sur la vallée, 110 m² avec 2 chambres à coucher, jacuzzi, 2 salles de bain élégantes avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 876 | 927 |
|---|--|-----|-----|

SUITE DE LUXE TYPE VIII

| | | | |
|---|---|-----|-----|
|  | Exposition sud et avec vue sur la vallée, 110 m² avec sauna finnois, jacuzzi, salle de bain élégante avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 911 | 964 |
|---|---|-----|-----|

SUITE DE LUXE TYPE IX

| | | | |
|---|--|-------|-------|
|  | Exposition sud avec vue sur la vallée et le vignoble, 130 m² avec 2 chambres à coucher, jacuzzi, 2 salles de bain élégantes avec HD-TV (LED), douche, WC séparés, balcon, téléphone, babyphone, HD-TV (LED), radio, minibar. | 1 225 | 1 291 |
|---|--|-------|-------|

Restez plus longtemps. Et payez moins !



5% de remise

dès 3 nuitées

15% de remise

dès 7 nuitées



Photos/plans à titre indicatif.

HAUTE SAISON: 01.01 – 06.01, 08.02 – 17.02., 22.03 – 06.04., 26.04 – 02.11. 20.12 – 06.01.2025

BASSE SAISON: 07.01 – 07.02., 18.02 – 21.03., 07.04 – 25.04., 03.11 – 19.12.2024

Dollenberg

Highlights 2024

Tous les mardis :
PARTY CUISINE

Janvier
06
Épiphanie

07.01. – 03.02.
Semaines Offres Spéciales

Février
08
Carnaval

Février
12/13
Carnaval

Tous les lundis :
Arrivée pour notre
Spécial Année
bissextile

Juillet
27
Pot-pourri
d'airs militaires

Août
01
Suisse

Octobre
02
« Oktoberfest »
dans notre
Renchthalhütte

18.02. – 23.03.
Semaines Offres Spéciales

Février
14
Saint-Valentin

Mars
29
Vendredi saint

Mars
30
Samedi de Pâques :
Course aux oeufs
de Pâques dans le
Parc

Mars
31
Pâques

Octobre
03
Allemagne

Novembre
01
Toussaint

Novembre
21
Gala du
Bourgogne
Rouge

Avril
01
Pâques

Avril
30
Érection de l'Arbre
de mai à la
Renchthalhütte suivi
d'une Danse en mai

Mai
01
L'Ascension

Mai
09
Concert de la Fête
des mères dans
l'Amphithéâtre

Mai
12
25 ans de
Kitchen-party

Octobre
22
Inauguration festive
des Illuminations de
Noël au Dolleberg

Novembre
30
Soirée de gala le jour
de la Saint-Nicolas

Décembre
06

Érection de l'Arbre
de mai au
Dollenberg

Mai
01

Mai
09

25 ans de
Kitchen-party

Tous les samedis de
l'Avent :
Concert de
l'Avent

Mai
19/20
Pentecôte

Juin
05
Excursion en
Champagne

Juillet
07
Gala du Riesling

Juillet
21
Week-end de
l'Ascension:
20 ans de
Renchthalhütte

Juillet
14
France :
le 14 juillet au
Dollenberg

08 – 20.12
Semaines Offres Spéciales

Décembre
25/26
Noël

Décembre
31
Saint Sylvestre

Mai
30
Fête Dieu

Juin
23
Luxembourg

Juillet
07

Juillet
21
Belgique

Juillet
14

Décembre
24
Nuit de Noël

Horaires de saison

Haute saison
01.01 – 06.01.2024
08.02 – 17.02.2024
22.03 – 06.04.2024
26.04 – 02.11.2024
20.12.2024 – 06.01.2025

Basse saison
07.01 – 07.02.2024
18.02 – 21.03.2024
07.04 – 25.04.2024
03.11 – 19.12.2024

Le Pavillon congés annuels

03.03 – 20.03.2024
et 16.06 – 04.07.2024

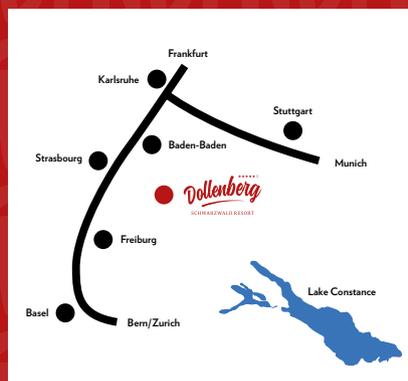


RELAIS & CHATEAUX




**RELAIS &
CHATEAUX**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Meinrad Schmiederer e. K. | Hotel Dollenberg
Dollenberg 3 | 77740 Bad Peterstal-Griesbach | Deutschland
Tel. +49 7806 780 | Fax +49 7806 1272
info@dollenberg.de
www.dollenberg.de