



Domaine du
HIRTZ

Auberge / Lodges / Spa
Résidence de Tourisme ★★★

MENUS DE LA SEMAINE



Spa Nordique - Domaine du HIRTZ
Tél 03 89 81 88 40 - spa@domaineduhirtz.com
Liedit Hirtzenstein 68700 Wattwiller



MENU DU JOUR

Disponible le midi du lundi au vendredi

Lundi 12 août 2019

Terrine de poisson garnie
Sauté de boeuf aux champignons des bois,
pommes de terre rissolées
Pancake, crème anglaise

Mardi 13 août 2019

Gaspacho tomate - concombre
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
Terrine glace de sorbet

Mercredi 14 et jeudi 15 août :

Menu de l'Assomption

Pana Cotta de melon et jambon cru
ou
Crevettes en coque de pamplemousse rose, curry et baie rose

Kougelhopf de sandre au coulis d'écrevisse,
nid de nouilles boulangères et son fleuron
ou
Demi jarret de porc braisé, pommes de terre sautées persillées,
brochette de courgette
ou
Paleron de veau à la moutarde, pommes de terre sautées persillées,
brochette de courgette

Crumble pomme caramel et douceur vanille
ou
Eclair Paris Brest

Vendredi 16 août 2019

Salade vigneronne
Filet de cabillaud au beurre d'agrumes, nouilles aux petits légumes
Coupe de glace chantilly

Entrée + plat + dessert : 15€
Entrée + plat / plat + dessert : 12€
Plat unique : 9€

Menu
de l'Assomption
(entrée, plat, dessert)

30€

MENU DES TERROIRS

Disponible samedi 17 et dimanche 18
août 2019 (midi et soir)

Entrées :

Panna cotta basilic, tartare melon et jambon cru
ou
Pâté campagnard garni

Plats :

Onglet de boeuf à l'échalote, Spätzles aux herbes
ou
Grande salade gourmande
ou
Jarret de porc braisé à la bière, Spätzles aux herbes

Desserts :

Verrine fraise coco
ou
Tarte en bande aux fruits

Entrée + plat + dessert : 28€
Entrée : 5€ - plat 18€ - dessert : 5€

Tél. 03 89 81 00 00
www.domaine-hirtz.com
info@domaineduhirtz.com