

Desserts

Fondant moelleux au chocolat, sorbet mirabelle (15min d'attente)	08.00 €	☺
<small>Chocolate fondant, mirabelle sorbet (15min wait) / Schokoladenfondant, Mirabellensorbet (15min Wartezeit) / Fondant de chocolate, sorbete de mirabel (15 minutos de espera)</small>		
Crème brûlée infusée au thé "NUNSHEN"	07.00 €	☺
<small>Crema brulee infused with tea "NUNSHEN" / Creme Brulee mit Tee "NUNSHEN" / Crema brulee infundida con té "NUNSHEN"</small>		
Tatin de pommes caramélisées, glace vanille - noix de pécan	07.00 €	☺
<small>Tatin of Caramelized Apples, Vanilla Sorbet - Pecan Nuts / Tatin von karamellisierten Äpfeln, Vanillesorbet - Pekannüsse / Tatin de manzanas caramelizadas, sorbete de vainilla - nueces pecanas</small>		
Omelette française vanille et framboise	06.00 €	☺
<small>Vanilla and Raspberry French Omelette / Französisches Omelette Vanille und Himbeere / Tortilla francesa de vainilla y frambuesa</small>		

Notre sélection de vin au verre, au pichet ou en bouteille

		12 cl	25 cl	50 cl
Alsace				
Edelzwicker	Domaine Brucker	2,50 €	5.00 €	9,50 €
Pinot blanc	Cave du Vieil Armand	3,50 €	7.50 €	14,50 €
Pinot gris	Domaine E. Meyer	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Riesling	Domaine E. Meyer	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Pinot Noir Rosé	Domaine E. Meyer	3,50 €	7.00 €	14,50 €
Rouge d'Alsace	Domaine M. Haegelen	4.30 €	9.00 €	18.30 €
Gewurztraminer	Cuvée Rocher du Cerf	5,50 €	11.00 €	21,50 €
Muscat	Cave du Vieil Armand	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Crémant Brut	Domaine E. Meyer	4.00 €		

Autres régions

Chenin M de la Mulonniere	Bruno Saget	4.50 €	8.50 €	16.00 €
Chablis	Domaine Louis Michel	4.00 €	8.00 €	15.50 €

Rouge

Bordeaux supérieur	Château Bois Favreau	4.00 €	8.00 €	15.50 €
Bourgogne H. Cotes de Beaune	Domaine de la Confrérie	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Languedoc La Clape	Château Capitoul	4.00 €	8.00 €	15.50 €
Côtes-du-Rhône	Roc de St Jean	3.00 €	6.00 €	12.00 €

Coup de cœur

Pinot Gris Macération	Domaine E.Meyer	5.00 €	10.00 €	16.00 €
Rouge Côtes de Provence	Château Minuty	5.00 €	10.00 €	16.00 €

Pour votre anniversaire on vous offre votre repas !

Offre valable uniquement pour la personne ayant anniversaire le jour même, hors boissons sur présentation d'un justificatif

Nous sommes une entreprise adaptée et nous en sommes FIERS

The majority of our employees are people with disabilities and we are PROUD of it
Die Mehrheit unserer Mitarbeiter sind mit Behinderungen und wir sind STOLZ



Tarifs valables jusqu'au 21 décembre 2019

Bienvenue à l'Auberge du HIRTZ



Résidence de Tourisme ★★★

Domaine du
HIRTZ

Auberge / Lodges / Spa

Domaine du HIRTZ - Lieu-dit Hirtzenstein - 68700 Wattwiller

www.domaine-hirtz.com - Tél. 03 89 81 00 00

Toute notre actualité sur www.facebook.com/domaineduhirtz

Nous sommes une entreprise adaptée et nous en sommes FIERS

CARTE AUTOMNE

Entrées



Starters / Vorspeisen / Entradas

Tarte aux épinards munster et bouquet de salade verte 9.00 €

Munster spinach pie and bunch of green salad / Munster-Spinatstorte und Bündel grüner Salat / Tarta de espinacas de Munster y ensalada verde

Tourtine de viande au Riesling et sa variation de crudités 11.00 €

Riesling Meat Tourtine and Variety of Raw Vegetables / Riesling Fleisch Tourtine und Sorte von rohem Gemüse / Riesling Meat Tourtine y variedad de vegetales crudos

Assiette de fumaison Norvégienne, saumon fumé, thon fumé et espadon fumé et bouquet de salade verte 12.50 €

Norwegian smoked salmon, smoked tuna and smoked swordfish and bunch of green salad / Norwegischer Räucherlachs, geräucherter Thunfisch und geräucherter Schwertfisch und Bund grüner Salat / Salmón ahumado noruego, atún ahumado y pez espada ahumado y manojo de ensalada verde

Salade gourmande du HIRTZ, foie gras, saumon fumé, magret, terrine de foie de volaille 13.50 €

Gourmet salad of HIRTZ, foie gras, smoked salmon, duck breast, poultry's liver terrine / Gourmet-Salat von HIRTZ, Foie Gras, Räucherlachs, Entenbrust, Hühnerleber-Terrine / Ensalada gourmet de HIRTZ, foie gras, salmón ahumado, pechuga de pato, terrina de hígado de pollo

Duo de foie gras de canard, figue rôtie, bouquet de salade verte 19.50 €

Duo of duck foie gras, roasted figs, green salad bunch / Duo von Entenstopfleber, gerösteten Feigen, grünem Salat / Dúo de foie gras de pato, higos asados, racimo de ensalada verde

Plats



Main course / Hauptgerichte / Plato Fuerte

Filet de boeuf sauce chimichurri, spaëtzles, légumes du moment 29.50 €

Beef tenderloin with chimichurri sauce, spaëtzles, vegetables of the moment / Rinderfilet mit Chimichurri-Sauce, Spaëtzles, Gemüse des Augenblicks / Solomillo de ternera con salsa chimichurri, spaëtzles, verduras del momento

Pluma de porc Iberique snackée sauce moutarde au piment d'Espelette, légumes du moment et spaëtzles 25.00 €

Iberian pork plum snacked with Espelette pepper mustard sauce, vegetables of the moment and spaëtzles / Iberische Schweinepflaume mit Senfsauce mit Espelette-Pfeffer, aktuellem Gemüse und Spaëtzles / Ciruela de cerdo ibérico con salsa de mostaza y pimienta Espelette, verduras del momento y spaëtzles

Suprême de pintade tandoori basse température, risotto crémeux aux brisures de noix et tomate confite 18.50 €

Low temperature tandoor guinea fowl, creamy nutcream and tomato confit risotto / Tandoor Perlhuhn mit niedriger Temperatur, cremige Nusscreme und Tomaten-Confit-Risotto / Aves de Guinea tandoor a baja temperatura, cremoso de nuez y risotto confitado de tomate

Dos de cabillaud vapeur et son filet d'huile d'olive, légumes du moment et risotto, crème de citron Yuzu intense 18.50 €

Steamed cod and olive oil fillet, vegetables of the moment and risotto, intense Yuzu lemon cream / Gedämpftes Kabeljau- und Olivenölfilet, Gemüse und Risotto, intensive Yuzu Zitronencreme / Bacalao al vapor y filete de aceite de oliva, verduras del momento y risotto, crema de limón Yuzu intenso

Souris d'agneau confite au romarin, spaëtzles, légumes du moment 17.00 €

Lamb mice confit with rosemary, spaëtzles, vegetables of the moment / Lammhäuse-Confit mit Rosmarin, Spaëtzles, aktuellem Gemüse / Ratones de cordero confitados con romero, spaëtzle, verduras del momento

Fleischnaka sauce tomate et salade verte 16.00 €

Alsatian "meat roll ups" tomato sauce with green salad / Fleisch-roulade (aus rindfleisch) Tomatensauce mit grüne salat / Caracoles de carne salsa de tomate ensalade verde

Burger du HIRTZ au Ribeaupierre parfumé fenugrec et frites 16.00 €

HIRTZ burger with Ribeaupierre scented fenugreek and fries / HIRTZ-Burger mit Ribeaupierre-Duft nach Bockshornklee und Pommes / Hamburguesa HIRTZ con fenogreco y papas fritas Ribeaupierre

Burger du HIRTZ version XL 21.00 €

Cassolette de spaëtzles et champignons gratinée au parmesan 12.50 €

Cassolette of spaëtzles and mushrooms gratinated with Parmesan cheese / Kassette mit Spaëtzles und Champignons, überbacken mit Parmesan / Cassolette de spaëtzles y champiñones gratinados con queso parmesano

Menu enfants



Children's menu / Kindermenü / Menú infantil /

Fleischnaka sauce tomate et glace bonbon Haribo 8.50 €

Alsatian "meat roll ups" tomato sauce and ice cream / Fleisch-roulade (aus rindfleisch) Tomatensauce und Haribo eis / Caracoles de carne salsa de tomate ensalade verde y Helado

Nuggets frites et glace bonbon Haribo 8.50 €

Nuggets, french fries and Haribo ice-cream / Nuggets, pommes und Haribo eis / Nuggets

papas a la francesa, y helado Haribo

Fromages



Cheese / Käse / Queso

Assiette du berger : 4 fromages + salade verte 7.00 €

Shepherd's plate / Schäfer Teller / Plato del pastor

= fait maison - Tarifs valables jusqu'au 21.12.19

La carte des allergènes est affichée à l'entrée de l'établissement.