

Bienvenue à l'Auberge du HIRTZ



CARTE
DÉCEMBRE

Entrées



Salade de Bonbon d'escargots, Crème de petits pois à la menthe fraîche **14.00€**

Snail Candy Salad, Cream of Peas with Fresh Mint / Bonbon-Schnecken-Salat, Erbsen-Crème mit frischer Minze
Ensalada de caramel de caracol, crema de guisantes de menta fresca

Œuf parfait, Wok de légumes, émulsion de courge

Perfect egg, vegetable wok, pumpkin emulsion / Perfektes Ei, Wok Gemüse, Kürbisemulsion
Huevo perfecto, wok de verduras, emulsión de calabaza

12.50€

Terrine de foie gras au gewurztraminer Rocher du cerf

Terrine of foie gras with gewurztraminer Rocher du cerf / Foie-Gras-Terrine mit Gewurztraminer
Rocher du Cerf / Terrina de foie gras con gewurztraminer Rocher du cerf

18.00€

Potage du jour

soup of the day / Suppe des Tages / sopa del dia

4.50€

Plats



Magret de canard laqué au miel, pignons de pins torréfiés, pommes de terre pressées, légumes du moment **19.00€**

Duck breast lacquered with honey, roasted pine nuts, Pressed potatoes, vegetables of the moment
Entenbrust mit Honig lackiert, geröstete Pinienkerne, Kartoffeln gepresst, aktuelle Gemüse
Magret de pato lacado a la miel, piñones de pino tostado, Patatas prensadas, hortalizas del momento

Pavé de veau, fricassée de champignons frais, pommes de terre pressées, légumes du moment

Veal steak, fresh mushroom fricassee, pressed potatoes, vegetables of the moment
Kalbspavé, Frikassee mit frischen Pilzen, gepresste Kartoffeln, aktuelle Gemüse
Pavo de ternera, friquebrajado de setas frescas, patatas prensadas, verduras del momento

18.00€

Onglet de bœuf sauce roquefort, pommes de terre pressées, légumes du moment

Beef tab with roquefort sauce, pressed potatoes, vegetables of the moment
Rinds-Reiter mit Roquefort-Sauce, gepresste Kartoffeln, aktuelle Gemüse
Ojo de buey con salsa roquefort, patatas prensadas, verduras del momento

18.50€

= Fait maison

Filet de bœuf sauce morilles, pommes de terre pressées, légumes du moment <i>Beef filet with morel sauce, pressed potatoes, vegetables of the moment</i> <i>Rindsfilet mit Morchelsauce, gepresste Kartoffeln, aktuelle Gemüse</i> <i>Filete de buey con salsa de morillas, patatas prensadas, verduras del momento</i>	29.50€	
HIRTZ Burger aux 2 fromages Munster & Lehmannen, frites et salade verte <i>HIRTZ Munster & Lehmannen 2 Cheese Burger, french fries and green salad</i> <i>HIRTZ Münster & Lehmannen 2 Cheese Burger, Pommes Frites und grüner Salat</i> <i>HIRTZ Munster & Lehmannen 2 hamburguesa con queso, papas fritas y ensalada verde</i>	16.00€	
Burger du HIRTZ version XL	21.00€	
Fleischnaka et salade verte <i>Fleischnaka and green salad / Fleischnaka und grüner Salat / Fleischnaka y ensalada verde</i>	17.00€	
Souris d'agneau confite au romarin, spaetzles, légumes du moment <i>Lamb mice confit with rosemary, spaetzles, vegetables of the moment</i> <i>Lammäuse mit Rosmarin, Spaetzles, aktuellem Gemüse</i> <i>Ratones de cordero confitados con romero, spaetzles, verduras del momento</i>	18.00€	

Menu enfants



Nuggets frites et glace bonbon Haribo <i>Nuggets, french fries and Haribo ice-cream / Nuggets, pommes und Haribo eis / Nuggets papas a papas a la francesa, y helado Haribo</i>	8.50€	
Fleischnaka et glace bonbon Haribo <i>Fleischnaka and glass of bonbon Haribo</i> <i>Fleischnaka und ein Glas Bonbon Haribo</i> <i>Fleischnaka y vaso de bombón Haribo</i>	8.50€	



= Fait maison

Carte végétarienne disponible

Domaine du HIRTZ - Lieudit du HIRTZENSTEIN 68700 Wattwiller - www.domaine-hirtz.com
Nous sommes une entreprise adaptée et nous en sommes FIERS

*La carte des allergènes est affichée à l'entrée de l'établissement - Tarifs valables jusqu'au 4 janvier 2020
Uniquement du lundi au vendredi hors jours fériés et fêtes*