



Domaine du  
**HIRTZ**

Auberge / Lodges / Spa  
Résidence de Tourisme ★★★



**L'AUBERGE DU HIRTZ  
MENUS GROUPE**

# Nos Spécialités du terroirs

Valable pour un minimum de 15 pers.

## Les entrées :

Salade vigneronne	8€00
Salade du HIRTZ	9€50
Panaché de crudités	7€00
Assiette campagnarde	8€50
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney	18€00

## Les entrées chaudes :

Croustillant au lard et munster	9€00
Tarte à l'oignon	9€00
Munster pané, salade verte	9€50

## Les plats :

Lawerkneplaf (quenelle de veau)	14€50
Fleischnaka, salade verte	17€00
Surlawerla de veau, spaëtzles et légumes	17€50
Baeckeoffe (pied de porc, queue de cochon, veau, bœuf)	18€00
Bouchée à la reine et nouilles	18€00

Choucroute garnie (viennoise, Montbéliard, lard blanc salé, lard blanc fumé, collé fumé)	18€00
Choucroute royale ( 1/2 jarret, viennoise, Montbéliard, lard blanc salé, lard blanc fumé, collé fumé)	22€00
Jarret de porc, crudités et frites	22€00

Plateau de 4 fromages (8 à 10 personnes) : munster, berchwiller, brie, chèvre 48€  
ou Assiette du Berger : 4 fromages 8€



## Les desserts à 5€

Cocktail de fruits frais  
Croquant au chocolat  
Vacherin glacé  
Crème brûlée glacée

Forêt noire aux griottines  
Bavarois au choix : framboise, mangue, fruits rouges, fruits exotiques ou caramel beurre salé

Merci de choisir pour votre groupe un menu identique : même entrée, même plat et même dessert. Cas particuliers, les personnes ayant des allergies, intolérances ou un régime alimentaire spécifique peuvent choisir un autre plat (nous consulter).

Tarifs valables jusqu'au 20.11.2020

## Menu à 25€

---

### Entrées :

Salade de Maki de saumon aux agrumes  
ou  
Terrine de foie de volaille  
ou  
Croustillant au munster

### Plats :

Ballotine de pintade aux champignons,  
spaëtzles et légumes  
ou  
Sandre au beurre blanc, riz et légumes

### Desserts :

Cocktail de fruits frais ou croquant au chocolat  
ou vacherin glacé ou crème brûlée glacée ou  
forêt noire aux griottines ou bavaois au choix :  
framboise, mangue, fruits rouges, fruits exotiques  
ou caramel beurre salé

## Menu GRILLADES à 30€ enfant 18€

---

### Crudités, salade verte

Grillade Partie : saucisse blanche, merguez  
boeuf, poulet et frites

### Desserts :

Cocktail de fruits frais ou croquant au chocolat  
ou vacherin glacé ou crème brûlée glacée ou forêt  
noire aux griottines ou bavaois au choix : fram-  
boise, mangue, fruits rouges, fruits exotiques ou  
caramel beurre salé

## Menu à 28€

---

### Entrées :

Salade de Maki de saumon aux agrumes  
ou  
Terrine de foie de volaille  
ou  
Croustillant au munster

### Plats :

Demi magret de canard basse température sauce au miel,  
spaëtzles et légumes  
ou  
Pavé de saumon à l'oseille, trilogie de tagliatelles et légumes

### Desserts :

Cocktail de fruits frais ou croquant au chocolat ou vacherin  
glacé ou crème brûlée glacée ou forêt noire aux griottines ou  
bavaois au choix : framboise, mangue, fruits rouges, fruits  
exotiques ou caramel beurre salé

## Plat végétariens et végans

Risotto tomates confites et parmesan, légumes

## Menu enfant à 8€50

Poisson pané et frites ou Nuggets avec frites

Dessert : Glace Haribo



Merci de choisir pour votre groupe un menu identique : même entrée, même plat et même dessert. Cas particuliers, les personnes ayant des allergies, intolérances ou un régime alimentaire spécifique peuvent choisir un autre plat (nous consulter).

Tarifs valables jusqu'au 20.11.2020

## Menu à 33€

---

### Entrées :

Salade du HIRTZ (salade verte, saumon fumé, margret de canard, foie gras)

ou

Variation de saumon aux agrumes et gravlax, salade verte

### Plats :

Filet de St Pierre sauce au crémant, flan de légumes, risotto crémeux

ou

Médaille de veau basse température, sauce forestière, flan de pommes de terre à l'huile de truffes et légumes

ou

Souris d'agneau confite au romarin, flan de pommes de terre à l'huile de truffes et légumes

### Desserts :

Cocktail de fruits frais ou croquant au chocolat ou vacherin glacé ou crème brûlée glacée ou forêt noire aux griottines ou bavarois au choix : framboise, mangue, fruits rouges, fruits exotiques ou caramel beurre salé

## Menu à 49€

---

### Entrées :

Terrine de foie gras de canard en lingot et gelée de figues. Chutney de tomates vertes

ou

Tartare de dorade et saumon aux agrumes

### Plats :

Filet de boeuf, sauce crèmeuse aux morilles, flan de pommes de terre à l'huile de truffes et légumes

ou

Médaille de lotte safranée, couronne de riz et légumes

### Desserts :

Assiette gourmande : croquant au chocolat, mini macaron, fruits frais, bavarois.

**Pièces montées ou gâteaux sur mesure : nous consulter**

Plateau de 4 fromages (8 à 10 personnes) : munster, berchwiller, brie, chèvre 48€  
ou Assiette du Berger : 4 fromages 8€



Merci de choisir pour votre groupe un menu identique : même entrée, même plat et même dessert. Cas particuliers, les personnes ayant des allergies, intolérances ou un régime alimentaire spécifique peuvent choisir un autre plat (nous consulter).

# Nos Apéritifs

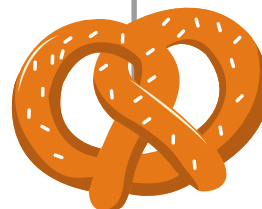
Panaché de légumes à croquer + sauce : 16€  
(pour 10 personnes)

Baguettine du chef : 2.80€  
(pour 6 personnes)

Mini Mauricette garnie charcuterie	2€ /pièce
Variation de verrines salées	2.5€ /pièce
Mini burger au foie gras	2.5€ /pièce
Mini burger saumon	2.5€ /pièce
Mini burger chèvre, miel et herbes	2.5€/pièce
Tarte flambée nature	7.80€ /pièce
Tarte flambée gratinée	8.10€ /pièce
Tarte flambée saumon	7.90€ /pièce
Kougelhkopf sucré	14€ /pièce
Kougelhkopf salé	20€ /pièce
Bretzel nature	1.10€ /pièce

Forfait 4 pièces / personne 10€  
(feuilletés / mini mauricette garnie / bretzel nature / kougelhkopf)

Forfait 8 pièces / personne 20€  
(feuilletés / mini mauricette garnie / bretzel nature / kougelhkopf)



# Forfaits boissons

## Forfait confort 15€

---

1 apéritif :

Bière et amer bière - Kir vin blanc ou crémant - jus de fruit

2 verres de vin proposés au choix :

Chenin M de le Mulonniere, Sauvignon Petite Perriere, Malbec Vin du Domaine du HIRTZ blanc ou rouge

Café et eau

## Forfait confort plus 20€

---

2 apéritifs :

Bière et amer bière - Kir vin blanc ou crémant - jus de fruit

2 verres de vin proposés au choix :

Chenin M de le Mulonniere, Sauvignon Petite Perriere, Malbec Vin du Domaine du HIRTZ blanc ou rouge

Café et eau

## Forfait élite 20€

---

1 apéritif

Bière et amer bière - Kir vin blanc ou crémant - jus de fruit

2 verres de vin proposés au choix :

Chablis Louis Michel, Sancerre Blanc, Graves Château Brondelle, Crozes-Hermitage D.Fayolle

Café et eau

## Forfait premium 30€

---

1 apéritif :

Bière et amer bière - Kir vin blanc ou crémant - jus de fruit

2 verres de vin proposés au choix :

Sancerre Megalytes, Riesling Spiegel, St Estèphe, ChâteauNeuf du Pape, Pinot Noir QVX

Café et eau



Domaine du HIRTZ - Lieu-dit Hirtzenstein 68700 Wattwiller - Tél 03 89 81 00 00  
info@domaineduhirtz.com - www.domaine-hirtz.com  
Tarifs valables jusqu'au 20.11.2020