

LES ENTRÉES

POKE BOWL QUINOA

Choux rouge, carottes, avocat, gingembre, graines germées,
Red cabbage, carrots, avocado, ginger, sprouted seeds, -
Rotkohl, Karotten, Avocado, Ingwer, gekeimte Samen



12€00

SALADE VIGNERONNE

Winegrower salad - Weinbergssalat

12€50

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON (PORC, VEAU, VOLAILLE)

Crudités, salade verte
Homemade pie (pork, veal, poultry) Raw vegetables, green salad -
Hausgemachte Torte (Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel) Rohes Gemüse,
grüner Salat

13€90

SALADE D'ÉTÉ

Tomates au basilic, melon, mozzarella, salade verte, jambon Serrano
Tomatoes with basil, melon, mozzarella, green salad, Serrano ham -
tomaten mit Basilikum, Melone, Mozzarella, grünem Salat, Serrano-Schinken

13€90

option végétarien sans jambon sur demande



SAUMON GRAVLAX AU SEL DE VIKING

Salade verte à l'huile de noix, noisettes et pistaches torréfiées
Blinis à l'épeautre
Viking salt Gravlax Salmon Green salad with walnut oil, hazelnuts
and roasted pistachios Blinis with spelled - Wikingersalz gravlax lachs Grüner
Salat mit Walnussöl, Haselnüssen und gerösteten Pistazien Blinis mit Dinkel

14€50

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

FLEISCHNACKA et salade verte

Alsatian «meat roll ups» with green salad / Fleisch-roulade (aus rindfleisch) mit
grüne salat / Caracoles de carne ensalada verde y Helado

17€00

BURGER DU HIRTZ au munster et Lehmanten - frites et salade verte

HIRTZ Burger - fries and green salad / HIRTZ Burger - Pommes und grüner Salat
/ Hamburguesa HIRTZ - papas fritas y ensalada verde

16€00

BURGER DU HIRTZ au munster et Lehmanten Version XL

21€00

FILET DE BOEUF SIMMENTHAL Sauce chimichuri

Frites et légumes
Simmental beff fillet Chimichurri sauce French fries and vegetables -
Simmental rindfilet Chimichurri Sauce Pommes und Gemüse

29€00

LES PLATS

SOURIS D'AGNEAU AU THYM

Spätzles et légumes
Lamb mouse with thyme Spaetzles and vegetables - Lamm maus mit Thymian Spaetzles und
Gemüse

17€50

MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE

Sauce au poivre vert, spaetzles et légumes
Low temperature duck breast green pepper sauce, spaetzles and vegetables - Niedertemperatur-
Entenbrust grüne Pfeffersauce, Spaetzles und Gemüse

18€50

BROCHETTE DE BOEUF MARINÉ AU BEURRE PERSILLÉ

frites et légumes
Beef brochette marinated in parsley butter fries and vegetables - In Petersilienbutter marinierte
Rinderbroschüre Pommes und Gemüse

22€00

BROCHETTE DE LOTTE À LA PROVENÇALE

(Ail, persil, olive noire, tomates confites) - Risotto de frégula
Lotte brochette à la provençale (Garlic, parsley, black olive, candied tomatoes) Smoked frégula
risotto - Lotte broschette à la Provençale (Knoblauch, Petersilie, schwarze Olive, kandierte Toma-
ten) - Geräuchertes Frégula-Risotto

22€00

LES ENFANTS

Nuggets et frites + glace Haribo
Nuggets and fries + haribo ice cream - Nuggets und Pommes + Haribo-Eis

8€50

Fish and Chips + glace Haribo
Fish and Chips + Haribo ice cream - Fish and Chips + Haribo-Eis

8€50

LE +

Assiette du berger : 4 fromages + salade verte
Shepherd's plate - Schäfer Teller

8€00

LES DESSERTS

Tarte maison 5€00 Crème brûlée bergamote 7€00

Coeur coulant au chocolat, douceur vanille 9€00 Crumble aux fraises et amandes 7€50



PAIEMENT
à TABLE

CARTE DES GLACES

NOS GLACES

Vanille
Chocolat
Café
Amarena
Limoncello
Praliné

NOS SORBETS

Fraise
Citron
Framboise
Mangue
Passion
Ananas
Fruits des bois

NOS COUPES

Dame blanche 7.80€
Café liégeois 7.80€
Chocolat liégeois 7.80€
Irish liégeois 9.90€
Coupe exotique 8.00€
mangue, passion, ananas + fruits
Coupe italienne 8.00€
limoncello, amarena + amarena + chantilly

COUPE DU HIRTZ

Glace praliné, sorbet fruits des bois,
liqueur de noisette + chantilly et éclats de noisette 9.50€

1 boule 2.60 €
2 boules 4.80 €
3 boules 6.20 €



Résidence de Tourisme ★★★

Domaine du
HIRTZ
Auberge / Lodges / Spa

Domaine du HIRTZ
Lieudit Hirtzenstein 68700 Wattwiller
www.domaine-hirtz.com
Tél 03 89 81 00 00
info@domaineduhirtz.com

LES VINS

Notre sélection de vins au verre ou au pichet

♥ Coup de cœur

	12cl	25cl	50cl
Rouge Côtes de Provence	6,00 €	12,00 €	18,00 €
Rosé Côtes de Provence	6,00 €	12,00 €	18,00 €
Château Minuty			
Château Minuty			
Le vin du HIRTZ Blanc Cahors	3,50 €	7,00 €	13,00 €
Le vin du HIRTZ Rouge Cahors	3,50 €	7,00 €	13,00 €
J-L Baldes			
J-L Baldes			

■ Alsace

Edelzwicker	3,00 €	6,00 €	9,50 €
Pinot blanc	3,50 €	7,00 €	13,50 €
Pinot gris	4,00 €	8,00 €	15,50 €
Riesling	4,00 €	8,00 €	15,50 €
Pinot Noir Rosé	4,00 €	8,00 €	15,50 €
Rouge d'Alsace	4,00 €	8,00 €	15,50 €
Gewurztraminer	5,50 €	11,00 €	20,00 €
Muscat	6,00 €	12,00 €	22,00 €
Crémant brut	4,00 €	8,00 €	15,50 €
5,00 €			
Domaine Brucker			
Cave du Vieil Armand			
Domaine E. Meyer			
Domaine E. Meyer			
Domaine E. Meyer			
Domaine M. Haegelen			
Cuvée Rocher du Cerf			
Cave du Vieil Armand			

■ Autres régions

Chenin	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Chardonnay	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Domaine Saget			
Domaine de Cibadies			

■ Rouge

Bordeaux supérieur	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Bourgogne H. Côtes de Beaune	6,00 €	12,00 €	24,50 €
Languedoc La Clape	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Côtes-du-Rhône	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Château Couronneau			
Domaine de la Confrérie			
Château Capitoul			
Roc de St Jean			

Pour votre anniversaire on vous offre votre plat !

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