



Domaine du
HIRTZ

Auberge / Lodges / Spa
Résidence de Tourisme ***

Les menus

MENU SPÉCIAL MAI À 38€

entrée + plat + dessert hors boissons

Œuf parfait, velouté d'asperges vertes

Magret de canard, sauce miel romarin,
polenta rôtie et légumes

Finger fraise

MENU DES TERROIRS À 32€

entrée + plat + dessert hors boissons

Tarte salée du moment, crudités

ou

Elsass salade

saucisse de viande, emmental, salade verte,
oeuf dur et cornichons

Poisson du moment, accompagnement
maison du jour

ou

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne,
spaetzles et petits légumes

Tiramisu du moment

ou

Bavarois poire chocolat et son croustillant

Le 1^{er} mai et du 8 au 12 mai 2024
Midi et soir à l'Auberge du Hirtz

La carte

LES ENTRÉES

Œuf parfait, velouté d'asperges vertes VÉGÉ 12.50€

Tarte salée du moment, crudités 8.00€

Elsass salade saucisse de viande, emmental,
salade verte, oeuf dur et cornichons Petite 8.00€
Grande 13.50€

LES PLATS

Magret de canard, sauce miel romarin,
polenta rôtie et légumes 24.00€

Poisson du moment, accompagnement
maison du jour 22.00€

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne,
spaetzles et petits légumes 18.00€

Buddha Bowl du moment VÉGÉ 18.50€

LES DESSERTS

Finger fraise 8.50€

Tiramisu du moment 9.00€

Bavarois poire chocolat et son croustillant 8.50€

Assiette de fromages de nos régions 8.00€

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande.