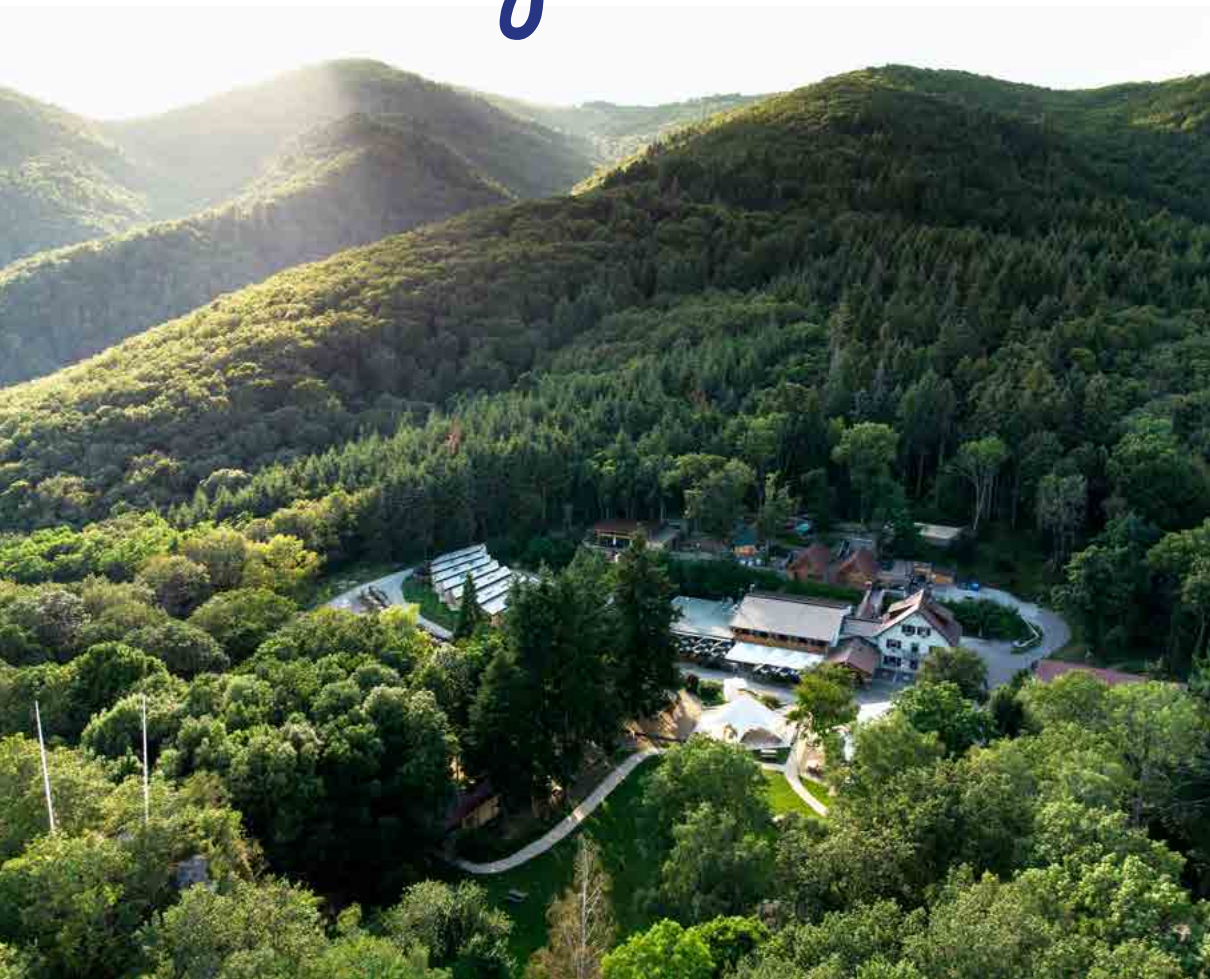


# Bienvenue à l'Auberge du Hirtz



## **PETIT-DÉJEUNER :**

Lundi au dimanche : 7h - 10h

## **DÉJEUNER :**

Lundi et mardi : 12h - 14h (dernier plat chaud servi à 13h30)

Mercredi au dimanche : 12h - 15h (dernier plat chaud servi à 14h)

## **DÎNER :**

Dimanche au jeudi : 19h - 22h (dernier plat chaud servi à 20h30)

Vendredi et samedi : 19h - 23h (dernier plat chaud servi à 21h30)

**Notre entreprise adaptée compte environ 55 %  
de travailleurs handicapés.**

Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires.  
Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

# La Carte de Noël

Carte disponible du 21 novembre au 31 décembre 2025, midi et soir.\*

## POUR DÉBUTER .....

Velouté aux légumes d'hiver		9.50€
-----------------------------	---	-------

Œuf d'Alsace parfait, purée crémeuse de patate douce, émulsion de parmesan		14.50€
--	--	--------

Raviole ouverte aux champignons crème légère à la noisette		18.50€
---	--	--------

Foie gras senteur truffe, chutney pomme-poire épicé		24.00€
--	--	--------

Tataki de lieu noir, crème d'herbes, pickles d'oignons rouges, salade verte		20.00€
--	--	--------

## LES DÉLICES DU CHEF .....

Balade végétarienne d'Olga		21.00€
crème brûlée à la courge, verrine de soupe, Tomme d'Alsace, samoussas de légumes, céréales et légumes poêlés		24.00€

Civet de sanglier grand veneur, pommes dauphine, purée de céleri et panais		26.00€
---	--	--------

Suprême de pintade farci aux morilles et marrons, sauce crémeuse, pommes dauphine, purée de céleri et panais		30.00€
---	--	--------

Porcelet rôti saveur asiatique (coco, citronnelle et gingembre), biscuit de pommes de terre aromatisé à la truffe		
--	--	--

Poisson du marché, légumes de saison		Voir tableau suggestions
---	--	--------------------------

Supplément assiette accompagnement 5€ (frites, spaetzle, légumes du moment)

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.

Carte des allergènes sur demande.

\*Hors soir du 31 décembre



English ? Ask Us



Deutsch ? Fragen Sie uns

## Le coin des petits gourmands

Carte enfant jusqu'à 12 ans

Assiette de spaetzle sauce crème, jambon blanc	8.00€
Emincé de poulet sauce crème, frites	8.00€
Plat au choix à la carte (1/2 portion)	13.00€
1 boule de glace	2.95€

Menus disponibles du 21 novembre au 31 décembre 2025  
(Hors soir du 31 décembre)

### Le Menu des Terroirs 34€

Œuf d'Alsace parfait, purée crémeuse de patate douce,  
émulsion de parmesan

.....  
Civet de sanglier grand veneur,  
pommes dauphine, purée de céleri et panais

OU

Poisson du marché, légumes de saison

.....  
Entremet de Noël  
crémeux, biscuit spéculoos et mousse orange

### Le Menu "Étoile des Saveurs" 42€

Raviole ouverte aux champignons,  
crème légère à la noisette

.....  
Porcelet rôti saveur asiatique (coco, citronnelle et gingembre),  
biscuit de pommes de terre aromatisé à la truffe

OU

Poisson du marché, légumes de saison

.....  
Bûche de Seppy  
génoise, glacé nougat, parfait glacé Gewürztraminer,  
glacage chocolat, pain d'épices concassé

Menu entrée, plat, dessert - hors boissons

Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux  
(Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...) :  
entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.

PLAISIRS SUCRÉS .....

<b>Entremet de Noël</b> crèmeux, biscuit spéculoos et mousse orange	9.50€
<b>Crème brûlée à la mandarine et Grand Marnier</b>	9.00€
<b>Bûche de Seppy</b> génoise, glacé nougat, parfait glacé Gewürztraminer, glaçage chocolat, pain d'épices concassé	11.00€
<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	9.50€
<b>Supplément chantilly</b>	1.00€

COUPES GLACÉES .....  
11.00€ la coupe

- Dame Blanche**  
3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly
- Café Liégeois**  
2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly
- Chocolat Liégeois**  
2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud, chantilly
- Coupe Casse-noisette**  
1 boule chocolat noir, 1 boule marron, 1 boule noix, sauce chocolat chaud, brisures de meringue, éclat de noix, chantilly
- Coupe Chasseur**  
1 boule chartreuse, 1 boule marron, 1 boule génépi, coulis aux marrons, brisures de meringue, chantilly
- Coupe du Hirtz**  
1 boule stracciatella, 1 boule amarena, 1 boule vanille, cerise amarena, chantilly
- Hiver Gourmand**  
1 boule marron, 1 boule amarena, 1 boule pistache, cerise amarena, brisures de meringue, chantilly

1 boule : 2.95€  
2 boules : 5.80€  
3 boules : 8.75€

Supplément :  
Chantilly : 1.00€  
Chocolat chaud : 1.50€

MAISON  
CARTE D'OR



## LES GLACES .....

*Carte d'Or :*

Vanille bourbon de Madagascar

Chocolat

Café

*Glaces des Alpes :*

Chartreuse

Génépi

Marron

Noix

Pistache

Amarena

Stracciatella

## LES SORBETS .....

*Carte d'Or :*

Citron Jaune

Framboise