

La Carte de Printemps

Carte disponible du 4 avril au 19 juin 2025, midi et soir
Auberge du HIRTZ, Wattwiller

POUR DÉBUTER

Croustillant de munster,  oignons sur lit de salade verte	12.50€
Salade gourmande du Hirtz, copeaux de foie gras, gésiers confits, pickles de légumes, croûtons à l'ail, salade verte	16.50€
Œuf 64° sur étuvée de légumes, sauce crustacés, brochettes de gambas (3 pièces)	18.50€
Salade vigneronne, cervelas, emmental, cornichons, oeuf dur	Entrée : 9.00€ Plat : 14.50€

LES DÉLICES DU CHEF

Végé bowl Signature 	18.50€
Burger du Hirtz, (steak 180 g, sauce Hirtz, munster), frites et salade XL :	19.50€ 25.00€
Cassolette alsacienne gratinée, spaetzle, collet fumé, choucroute, tomme d'Alsace	18.00€
Paleron de bœuf braisé, jus corsé, polenta grillée, légumes du moment	26.00€
Joues de porc sauce au cidre, pommes mendiannes, spaetzle et légumes du moment	19.00€
Poisson du moment, fricassée de lentilles, sauce beurre blanc	24.00€

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.

Le coin des petits gourmands

Carte enfant jusqu'à 12 ans

Assiette de spaetzle, sauce crème, jambon blanc	8.00€
Tenders de poulet, frites	8.00€
Plat au choix à la carte (1/2 portion)	12.50€
1 boule de glace	2.95€

Le Menu des Terroirs 32€

Menu disponible du 4 avril au 19 juin 2025, midi et soir

Entrée, plat, dessert

Hors boissons

Croustillant de munster,
oignons sur lit de salade verte VÉGÉ

OU

Salade vigneronne,
cervelas, emmental, cornichons, œuf dur

.....

Joues de porc sauce au cidre,
pommes mendiannes, spaetzle et
légumes du moment

OU

Poisson du moment,
fricassée de lentilles, sauce beurre blanc

.....

Tarte au fromage blanc

OU

Parfait glacé aux fruits rouges

Smartbox - Coffrets bon cadeau
(Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...):
entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs **UNIQUEMENT**.

PLAISIRS SUCRÉS

Forêt noire du Hirtz	9.00€
Crème brûlée de Sepy	8.00€
Tarte au fromage blanc	7.00€
Parfait glacé aux fruits rouges	9.00€
Tarte de Cricri	6.50€
Chantilly	1.00€



COUPES GLACÉES

11.00€ la coupe

Dame Blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Cappuccino Liégeois

2 boules cappuccino, 1 boule café, café, chantilly

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Geisha

1 boule sésame noir, 1 boule thé vert matcha, 1 boule gingembre, litchi, chantilly

Tutti Frutti

1 boule groseille-ramboise, 1 boule fruits du soleil, 1 boule crumble fruits rouges, chantilly, coulis de fruits rouges

1 boule : 2.95€
2 boules : 5.80€
3 boules : 8.75€
Chantilly : 1.00€
Chocolat chaud : 1.50€

MAISON
CARTE D'OR



LES GLACES

Vanille bourbon de Madagascar

extrait de vanille Bourbon de Madagascar.

Café

café Arabica de Colombie.

Chocolat Noir

chocolat Barry Callebaut.

Cappuccino

café et inclusion de copeaux de chocolat blanc et noir.

Sésame noir

crème de sésame noir Bio, composée de 50% de sésame noir et 50% de sésame complet, graines de sésame toastées au feu de bois et broyées à la meule de pierre.

Thé vert matcha

au goût intense du thé vert matcha du japon connu pour ses multiples bienfaits.

Gingembre

gingembre aux saveurs citronnées, piquantes et épicées.

Crumble fruits rouges

glace vanille avec fruits rouges semi-confits, morceaux de biscuits et coulis de framboise.

LES SORBETS

Citron Jaune

avec des morceaux de citrons jaunes de Sicile.

Fruits du soleil

mélange de banane, goyave, orange sanguine, ananas et passion.

Framboise

avec des morceaux de framboise.

Groseille-framboise

un parfait mélange acidulé et rafraîchissant.