

Auberge du Waldmeister



Petit historique...

L'Aspérule Odorante ou « Waldmeister » est une petite herbe vivace à fleurs blanches. Cette plante spéciale aux forêts de feuillus à humus doux se récolte entière à la floraison de mai à juin.

Peu odorante à l'état frais, l'aspérule prend au séchage une agréable senteur de foin. Dans l'Est de la France ainsi qu'en Allemagne, elle sert à l'élaboration du « Maitrank » ou « vin de mai » qui résulte de l'infusion des fleurs d'aspérule dans du vin blanc. Ce vin a des vertus toniques et digestives.

L'aspérule sert aussi à aromatiser des liqueurs (macération de la plante entière), à parfumer le linge dans les armoires et à éloigner les insectes.

Les racines des aspérules, comme celles de presque toutes les Rubiacées, peuvent être utilisées pour teindre en rouge les lainages.

-
Plats du jour et Suggestions la semaine

Carte le week end

Tartes flambées et pizzas sur place et à emporter du vendredi au dimanche en soirée

Couscous le 1^{er} lundi du mois - Carpes frites le dernier dimanche du mois

-
Mercredi Jour de repos

Boissons

Apéritifs

Kir	2,90 €
Kir Crémant	4,50 €
Coupe de crémant	3,00 €
Martini rouge ou blanc	2,90 €
Ricard	2,70 €
Ricard tomate, perroquet ou mauvesque	2,80 €
Suze	2,70 €
Porto	2,90 €
Campari	2,90 €
Bière pression La Licorne	2,30 €
Bière sirop, monaco	2,50 €
Picon bière	3,00 €
Panaché	2,30 €
Panaché blanc ou rouge	2,50 €

Alcools

Jack Daniel's - 4 cl	5,50 €
Gin - 4 cl	4,50 €
Vodka - 4 cl	4,50 €
Soho - 4 cl	4,50 €
Bailey's - 4 cl	4,50 €
Malibu coco - 4 cl	4,50 €

Digestifs

Pairelle	2,00 €
Rhum blanc - 2 cl	2,00 €
Cognac - 2 cl	4,50 €
Quetsch, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Marc de Gewürztraminer - 2cl	4,50 €
Calvados - 2 cl	4,50 €

Eaux

Perrier - 33 cl	2,70 €
Eau minérale - 50 cl	2,60 €
Eau minérale - 1 l	5,00 €

Sodas et jus de fruits

Coca cola - 33 cl	2,70 €
Orangina - 25 cl	2,70 €
Schweppes Indian Tonic - 20 cl	2,70 €
Ice tea pêche - 25 cl	2,70 €
Jus de fruits	2,70 €
Sirop à l'eau - 25 cl	1,50 €
Diabolo - 25 cl	2,00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Salades

	Petite faim	Grande faim
<i>L'assiette de crudités (Assortiment de crudités selon le marché)</i>	5,50 €	8,50 €
<i>La salade de cervelas (Cervelas, oignons et persil)</i>	6,50 €	9,50 €
<i>La salade de gruyère (Gruyère, oignons et persil)</i>	6,50 €	9,50 €
<i>La salade mixte traditionnelle (Cervelas, salade de gruyère, œuf dur)</i>	7,50 €	10,50 €
<i>La salade de Munster chaud (Salade verte, Munster sur toast)</i>	8,00 €	11,00 €
<i>La salade de Chèvre chaud (Salade verte, fromage de chèvre sur toast)</i>	8,00 €	11,00 €
<i>La salade Vosgienne (Salade verte, oignons, lardons, croûtons et œuf au plat)</i>	9,00 €	12,00 €
<i>L'assiette du Waldmeister (Assortiment de charcuteries et crudités)</i>	11,00 €	15,00 €
<i>La salade folle (Salade verte, magret fumé, pommes et foie gras poêlé)</i>	11,00 €	15,00 €

Entrées chaudes

Escargots à l'alsacienne la demi douzaine 6,50 €

Escargots à l'alsacienne la douzaine 11,50 €



Spécialités Alsaciennes

Les « Grumbeerekiechle » (Galette de pommes de terre râpées)

Grumbeerekiechle Nature et salade verte	10,50 €
Grumbeerekiechle Nordiques	13,00 €
<i>(Saumon fumé, crème, ciboulette & salade verte)</i>	
Grumbeerekiechle Traditionnelles	12,00 €
<i>(Jambon cuit & salade verte)</i>	
Grumbeerekiechle du Berger	12,00 €
<i>(Fromage de chèvre & salade verte)</i>	
Grumbeerekiechle à l'Alsacienne	13,00 €
<i>(Fromage blanc, lard paysan grillé & salade verte)</i>	
Grumbeerekiechle au Munster	12,00 €
<i>(Munster fondu & salade verte)</i>	
Grumbeerekiechle Normandes	12,00 €
<i>(Camembert fondu & salade verte)</i>	
Grumbeerekiechle Végétariennes	11,00 €
<i>(Crudités de saison)</i>	

Les « Incontournables »

Jarret de porc grillé sauce moutarde à l'ancienne (15 min d'attente).....	15,50 €
Bäckeoffe de Munster et salade verte	13,50 €
<i>(Tartiflette au munster : pommes de terre, oignons, lardons, crème et munster)</i>	
Bibeleskäs, pommes de terre sautées aux lardons	12,50 €
<i>(Fromage blanc assaisonné aux fines herbes)</i>	

Menus Enfant

1 steak haché ou jambon + frites + 1 boule de glace	8,00 €
1 pizza au jambon* + 1 boule de glace	8,00 €

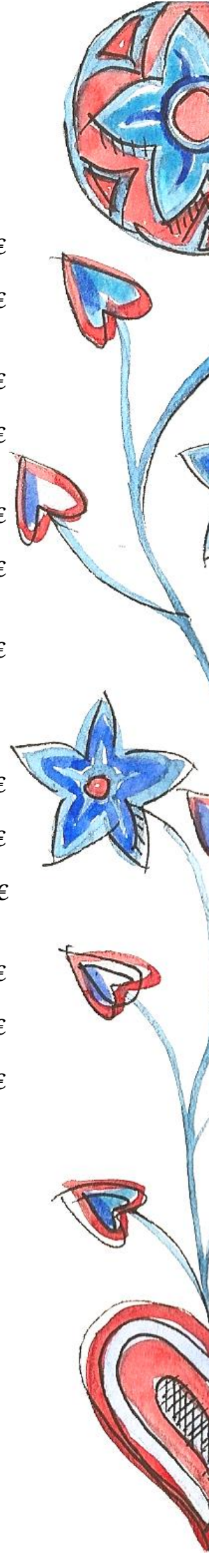


Viandes

<i>Faux filet grillé (250g min.)</i>	17,00 €
<i>Faux filet (250g min.) beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	17,50 €
<i>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne</i>	16,00 €
<i>Rognons de veau sauce au cognac</i>	16,00 €
<i>Magret de canard et sa réduction de vinaigre balsamique à l'orange</i>	17,00 €
<i>Magret de canard sauce au poivre</i>	17,00 €
<i>Escalopines de veau à la crème et champignons de Paris</i>	16,00 €
 <i><u>Entrecôtes de Fauvillon :</u></i>	
<i>Astérix (250g, min.) beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	18,50 €
<i>Obélix (350g, min.) beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	21,00 €
<i>XXL (450g, min.) beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	24,00 €
<i>Cordon bleu de veau (300g min.) avec rondelle de citron</i>	17,50 €
<i>Cordon bleu de veau (300g min.) sauce crème champignons de Paris</i>	18,50 €
<i>Cordon bleu de veau (300g min.) au munster sauce crème champignons de Paris</i>	19,00 €

Nos garnitures au choix : frites, spaëtzle maison ou salade verte

*Nous travaillons avec des produits frais,
il se peut qu'un produit vienne à manquer,
nous nous excusons du désagrément occasionné*



Tartes flambées

Normale (<i>Bibeleskäs, crème, lardons et oignons</i>).....	6,50 €
Gratinée (<i>Bibeleskäs, crème, lardons, oignons et emmental</i>).....	7,00 €
Forestière (<i>Bibeleskäs, crème, lardons, oignons, champignons de Paris et emmental</i>)	7,50 €
Munster (<i>Bibeleskäs, crème, lardons, oignons et munster</i>).....	8,00 €
Ail et ciboulette (<i>Bibeleskäs, crème, lardons, ail et ciboulette</i>).....	8,00 €
Ail, ciboulette et munster (<i>Bibeleskäs, crème, lardons, ail, ciboulette et munster</i>)	8,50 €
Escargots (<i>Bibeleskäs, crème, lardons, escargots et beurre d'escargot</i>)	9,00 €
Campagnarde (<i>Bibeleskäs, crème, oignons, lardons, pommes de terre, munster et ciboulette</i>)	10,00 €

Pizzas

Marguerite (<i>Tomate, emmental, mozzarella et jambon</i>)	7,00 €
Napolitaine (<i>Tomate, emmental, mozzarella, anchois et olives</i>)	7,50 €
Paysanne (<i>Tomate, emmental, mozzarella, lardons, oignons et crème</i>)	8,00 €
Quatre fromages (<i>Tomate, emmental, mozzarella, chèvre et munster</i>)	9,00 €
Chorizo (<i>Tomate, emmental, mozzarella, chorizo et œuf</i>)	9,00 €
Merguez (<i>Tomate, emmental, mozzarella, merguez et œuf</i>).....	9,00 €
Reine (<i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon et champignons de Paris</i>)	8,00 €
Escargots (<i>Tomate, emmental, mozzarella, escargots et beurre d'escargot</i>).....	9,00 €
Waldmeister (<i>Tomate, emmental, mozzarella, Pommes de terre, oignons, lardons et crème</i>)	9,00 €
Fruits de mer (<i>Tomate, emmental, mozzarella et fruits de mer</i>).....	10,00 €
Chef (<i>Selon l'humeur du Chef</i>)	10,00 €



Desserts

<i>Coupe Glacée (3 boules au choix)</i>	4,50 €
<i>Supplément chantilly ou chocolat</i>	0,50 €
<i>Crème Brulée Maison</i>	5,50 €
<i>Dame Blanche (glace vanille, chantilly et chocolat fondu)</i>	5,50 €
<i>Meringue Chantilly</i>	4,50 €
<i>Chocolat Liégeois (glace chocolat, chantilly et chocolat chaud)</i>	5,50 €
<i>Café Liégeois (glace café, chantilly et café)</i>	5,50 €
<i>Sorbet Arrosé</i>	6,00 €
<i>Colonel (Vodka, sorbet citron)</i>	6,00 €
<i>Profiteroles</i>	6,00 €
<i>Banana Split</i>	6,00 €
<i>Irish Coffee (whisky, café, chantilly)</i>	7,00 €
<i>Café Alsacien (marc, café, chantilly)</i>	7,00 €
<i>Café Antillais (rhum blanc, café, chantilly)</i>	7,00 €
<i>Café Russe (vodka, café, chantilly)</i>	7,00 €
<i>Meringue Glacée</i>	7,00 €

Fondant au Chocolat et sa boule de glace Vanille 7,50 €
15 à 20 minutes d'attente



Boissons chaudes

<i>Expresso ou décaféiné</i>	1,50 €
<i>Grand café ou chocolat</i>	2,50 €
<i>Café rallongé</i>	1,80 €
<i>Café crème</i>	1,70 €
<i>Grand café crème</i>	2,70 €
<i>Capuccino</i>	2,70 €
<i>Thé, infusion</i>	2,00 €

