Auberge du Veilleur

Vous pouvez découvrir chaque année dans notre commune de Turckheim la ronde du Veilleur de nuit tous les soirs à partir de 22h00, le départ se fait devant l'office du tourisme, derrière l'auberge

Le veilleur de nuit est mentionné dans l'écrit pour la première fois en 1540. La fonction de ce personnage consistait à énoncer les heures depuis 22h00 jusqu'à l'aurore pour lutter contre les désordres, les incendies et les vols dans les jardins et forêts de la commune.

La ville de TURCKHEIM est la dernière à posséder un veilleur de nuit qui entame sa ronde en période touristique (du 29 avril au 31 octobre) pour le bonheur des visiteurs.

Voici la chanson du veilleur de nuit :

Horricha was ich eich wel saja	Ecoutez ce que je veux vous dire
Dia Glock het tzeni gschlaja !	La cloche vient de sonner dix heures !
Han sori zu Fir und Liacht	Prenez soin de l'âtre et de la chandelle
Dass uns Gott un Maria b'hiet !	Que Dieu et la Vierge vous protègent
Jetz stand ich auf d'r Wacht	Me voici de garde
Gott gebt uns alle' a guetti Nacht	Que Dieu nous donne à tous une bonne nuit.

Prix nets taxes et service compris

A partager

- **Planchette à partager ou à déguster :** (assortiment de charcuterie, fromage, cornichons)…….……**19,50€**

Nos entrées

- **Foie gras de canard fait Maison confit d'oignons rouges et ses toasts** ……**22,50€**

- **Assortiment de crudités de saison**…….en entrée : **8.90€** ….en plat : **12,90€**

- **Salade gourmande** (foie gras de canard, magret de canard fumé, jambon cru, œuf dur, tomate, croûtons, Salade verte)…….**18,90€**

- **Croûtons de munster x3 sur lit de salade vert**……**12,90€**

Plat du jour

Au restaurant ou à emporter 11,50€

Du mardi au vendredi midi sauf jours fériés

Menu du petit veilleur

Steak haché de bœuf bio ou saucisse de Strasbourg, avec frites fraîches ou spaetzle
Une boule de glace
9,80€
Enfants moins de 12 an

Végétarien & végan

- **Burger veggie, frites fraîches** (steak de pois chiche, buns de boulangerie, cheddar veggie compotée d'oignons, salade verte)……...**17,90€**

- **Gratin de spaetzle au ribeaupierre à l'ail des ours** (salade verte)……...**16,50€**

Prix nets taxes et service compris

Nos viandes Bio

" Retrouver le goût authentique "

- **Burger du veilleur, frites fraîches** ……..……**18,90€**
  (Composée de : steak haché de bœuf bio race limousine, buns de boulangerie, cheddar affiné, Compotée d'oignons, frites fraîches, salade verte)

- **Burger au munster, frites fraîches** ……..……**18,90€**
  (Composée de : steak haché de bœuf bio race limousine, buns de boulangerie, munster fermier, Compotée d'oignons, frites fraîches, salade verte)

- **Burger au ribeaupierre à l'ail des ours, frites fraîches**…….……..……**19,90€**
  (Composée de : steak haché de bœuf bio race limousine, buns de boulangerie, ribeaupierre à l'ail des ours, Compotée d'oignons, frites fraîches, salade verte)

- **Pavé de bœuf (300 g environ) + frites fraîches + salade verte**……..**27,90€**

- **Pavé de bœuf (300 g environ) + frites fraîches + salade verte + sauces au choix**……...**29,90€**

- **Tartare de bœuf (300 g environ) + frites fraîches + salade verte**……**27,90€**

Sauces au choix faites maison

☛Sauce aux poivre ☛ Sauce moutarde ☛Sauce munster ☛*pinot noir*

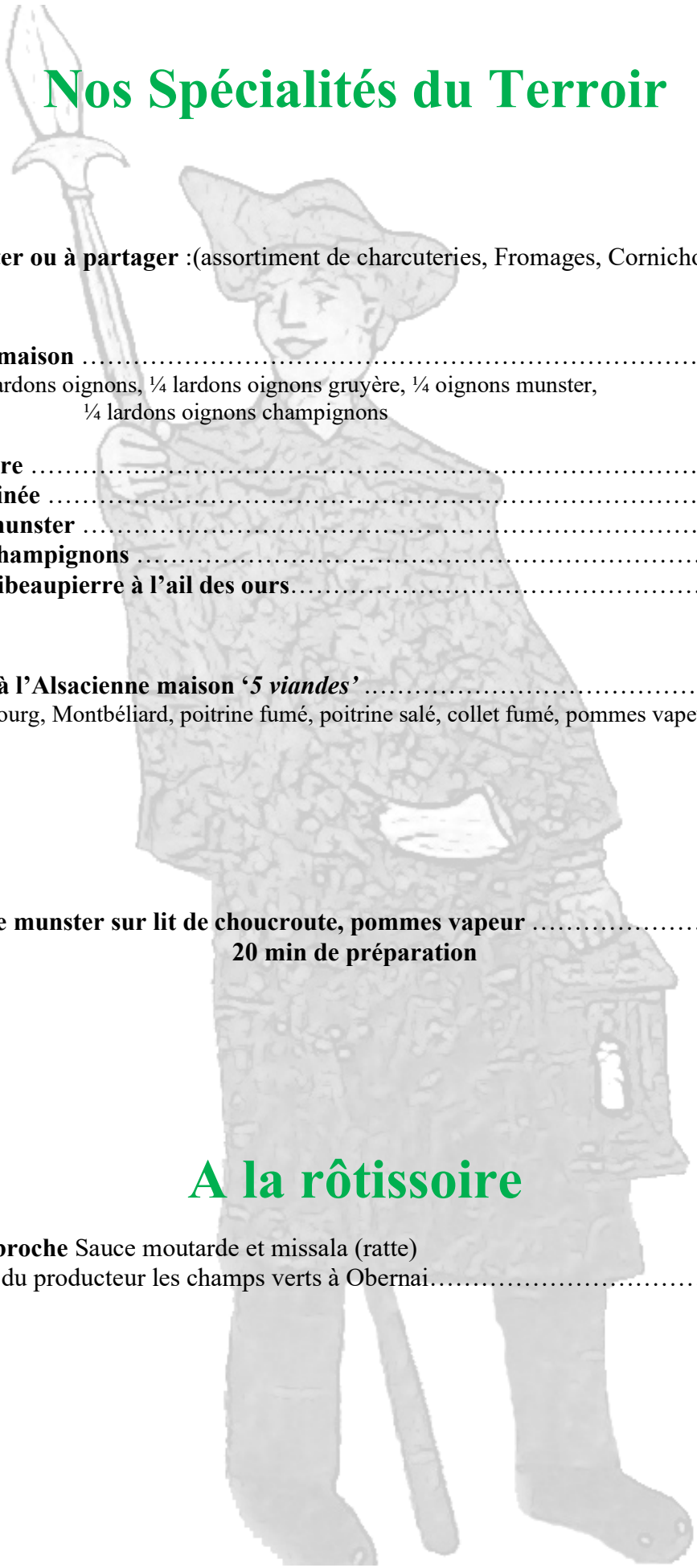
- **Supplément : Sauce**…….**3,50€**

A la carte **Frites**…….**3,50€**
Missala(ratte)**3,50€**
Salade verte..**3,50€**

Nos viandes de bœuf sont issues de l'Agriculture Biologique
Certifiées par Ecocert et d'origine française

Prix nets taxes et service compris

Nos Spécialités du Terroir



• **Planchette à déguster ou à partager** :(assortiment de charcuteries, Fromages, Cornichons) ……....**19,50€**

• **Tarte Flambée 4/4 maison** ……**13,90€**
Composée de : ¼ lardons oignons, ¼ lardons oignons gruyère, ¼ oignons munster,
¼ lardons oignons champignons

•**Tarte Flambée nature** ……**11,50€**
•**Tarte Flambée gratinée** ……...**12,90€**
•**Tarte Flambée au munster** ……**13,90€**
•**Tarte Flambée au champignons** ……**13,90€**
•**Tarte Flambée au ribeaupierre à l'ail des ours**……**14,90€**

•**Choucroute garnie à l'Alsacienne maison '*5 viandes*'** ……**23,90€**
Saucisse de Strasbourg, Montbéliard, poitrine fumé, poitrine salé, collet fumé, pommes vapeur

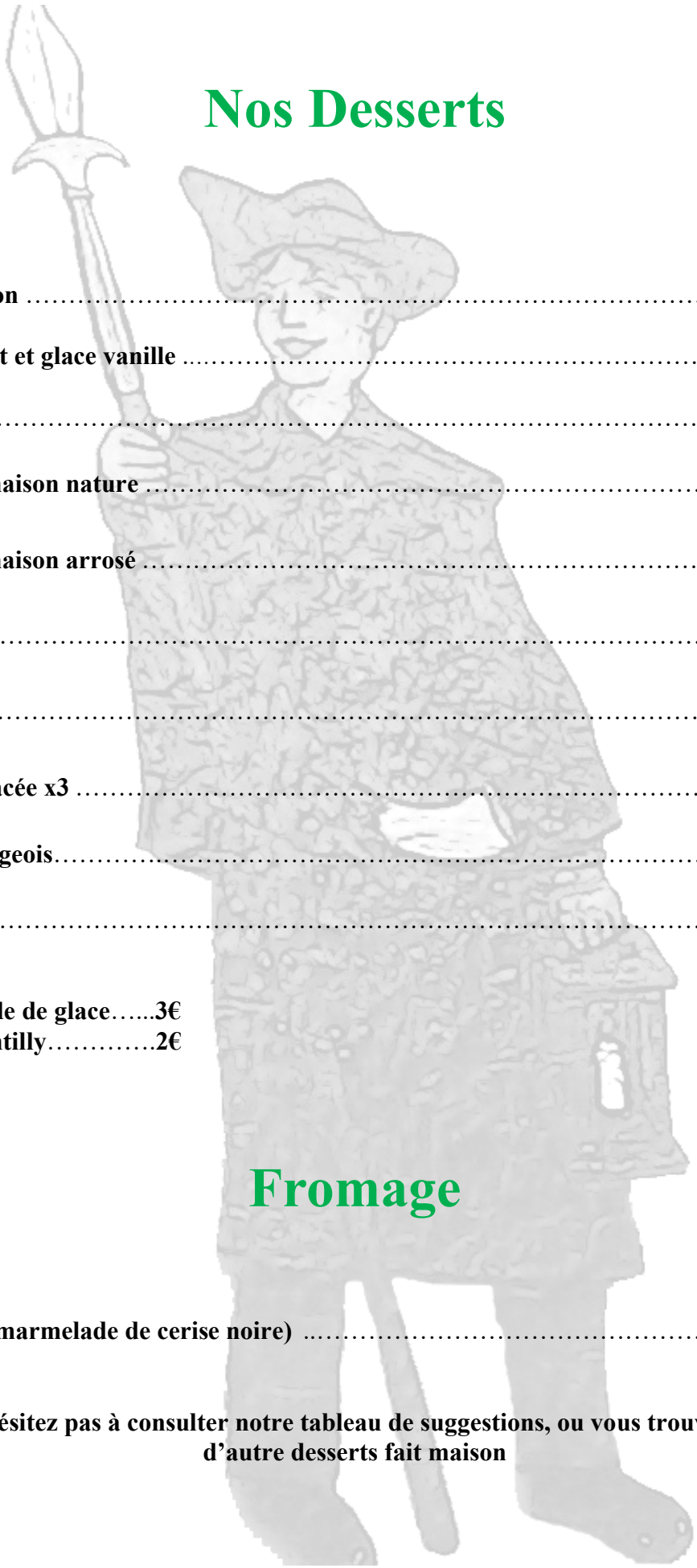
•**Jarret de porc sauce munster sur lit de choucroute, pommes vapeur** ……**25,90€**
20 min de préparation

A la rôtissoire

•**Cochon de lait à la broche** Sauce moutarde et missala (ratte)
du producteur les champs verts à Obernai……..……**23,90€**

Prix nets taxes et service compris

Nos Desserts



- **Tarte du jour maison** ……**6,90€**
- **Fondant au chocolat et glace vanille** ……**8,20€**
- **Meringue glacée** ……**8,50€**
- **Kougelhopf glacé maison nature** ……**7,90€**
- **Kougelhopf glacé maison arrosé** ……**9,50€**
- **Sorbet nature x3** ……**7,00€**
- **Sorbet arrosé x3** ……**8,50€**
- **Coupe de boules glacée x3** ……**7,00€**
- **Café ou chocolat liégeois**……**8,50€**
- **Irish coffee** ……**9,90€**

- **Supplément : 1 boule de glace**……**3€**
  Chantilly……**2€**

Fromage

- **Munster (cumin et marmelade de cerise noire)** ……**8,90€**

N'hésitez pas à consulter notre tableau de suggestions, ou vous trouverez d'autre desserts fait maison

Prix nets taxes et service compris