

# 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  
Dia Glock het tzeni gschlaja !  
Han sori zu Fir und Liacht  
Dass uns Gott un Maria b'hiet !  
Jetzt stand ich auf d'r Wacht  
Gott gebt uns alle' a guetti Nacht*

Ecoutez ce que je veux vous dire  
La cloche vient de sonner dix heures !  
Prenez soin de l'âtre et de la chandelle  
Que Dieu et la Vierge vous protègent  
Me voici de garde  
Que Dieu nous donne à tous une bonne nuit.



## A l'apéritif

- ♦ **Planchette** (assortiment de charcuterie alsacienne et fromages, cornichons, toasts).....19,50€

## Nos entrées

- ♦ **Foie gras de canard fait Maison confit d'oignons rouges et ses toasts** .....22,50€
- ♦ **Salade gourmande** (foie gras de canard, magret de canard fumé, jambon cru, œuf dur, tomate, croûtons, Salade verte ).....18,90€

## 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**

**Une boule de glace**

**9,80€**

**Enfants moins de 10 ans**

## Nos Poissons

- Filet de poisson du jour** (sur lit de choucroute, pomme vapeur, sauce vin blanc).....28,50€

## Végétarien & végétan

- ♦ **Burger veggie, frites fraîches** (steak végétale, buns de boulangerie, compotée d'oignons).....18,90€
- ♦ **Gratin de spaetzle au ribeaupierre à l'ail des ours**  
(salade verte).....18,50€

# Nos viandes Bio

## “ Retrouver le goût authentique ”

- ♦ **AB 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)
- ♦ **AB 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)
- ♦ **AB 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)
- ♦ **AB Pavé de bœuf (300 g environ) + frites fraîches + salade verte**.....27,90€
- ♦ **AB Pavé de bœuf (300 g environ) + frites fraîches + salade verte + sauces au choix**.....29,90€
- ♦ **AB Tartare de bœuf (300 g environ) + frites fraîches + salade verte**.....27,90€

### Sauces au choix faites maison

☛ Sauce aux poivre ☛ Sauce moutarde ☛ Sauce munster

- ♦ **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*



## Nos Spécialités du Terroir

- ♦ **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€

### Servi du mardi midi au vendredi midi

- ♦ **Planchette** (assortiment de charcuterie alsacienne et fromages, cornichons, toasts).....19,50€
- ♦ **Bouchée à la reine à l'ancienne** (épaule de veau, poulet, quenelles de veau  
Champignons de paris croûte de boulangerie, spaetzle maison).....25,20€
- ♦ **Tête de veau à l'ancienne** (pommes vapeur, sauce gribiche et vinaigrette fait maison).....25,90€
- ♦ **Choucroute garnie à l'Alsacienne maison '5 viandes'** .....25,90€  
Choux, saucisse de Strasbourg, Montbéliard, poitrine fumé, poitrine salé, collet fumé, pommes vapeur

## A la rôti

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



## Nos Desserts

♦ Tarte du jour maison .....	6,90€
♦ Fondant au chocolat et glace vanille .....	8,90€
♦ Kougelhoppf glacé maison nature .....	8,90€
♦ Kougelhoppf glacé maison arrosé .....	10,50€
♦ Sorbet nature x3 .....	7,00€
♦ Sorbet arrosé x3 .....	8,50€
♦ Coupe de boules glacée x3 .....	7,00€
♦ Irish coffee .....	11,90€
♦ Supplément : 1 boule de glace.....	3,00€
Chantilly.....	2,00€

## Fromage

♦ Munster fermier (cumin et marmelade de cerise noire) .....	8,90€
--	-------

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