

Depuis 1937 ...

L'Auberge de la Nachtweid à Ostwald

Vers 1937, Rémy Mathern ouvre une buvette dans la clairière de la forêt de la Nachtweid, sur les berges de l'Ill.

A deux pas de la ville , on vient profiter des joies de la baignade

En 1939, la buvette devient guinguette. Lina Thomas, aidée de sa fille, en assure la gérance 1939 à 1951.

Après la période sombre de la guerre, le lieu devient un endroit particulièrement apprécié des strasbourgeois.

En 1951 la buvette est mise en vente. Elle est acquise par M. Riss, boucher de son état, dont l'abattoir avait été détruit en 1945. Il fait bâtir le restaurant actuel qui devient très rapidement un lieu particulièrement couru.

On vient à pied, en vélo, en voiture, mais aussi en barque !

Plusieurs gérants se succèdent à la tête de l'auberge et en 1992, elle est débaptisée pour devenir le restaurant « Au plaisir de la forêt ».

A l'Automne 2012, Eddie Kuhn et ses fils Thibaut et Florian s'installent à la Nachtweid, après plus de 10 années passées Place de Bordeaux à Strasbourg où ils ont fait les beaux jours du O'Brady's.

Leur objectif : redonner vie à ce haut lieu de l'histoire de la restauration strasbourgeoise en proposant une cuisine goûteuse dans une atmosphère chaleureuse.

AUBERGE DE LA NACHTWEID



Dans un espace accueillant, la famille Kuhn vous propose une cuisine locale, où la richesse des spécialités régionales confirme le bien vivre de l'Alsace.

Notre chef vous propose une cuisine
traditionnelle ainsi que des suggestions
de saison

Nos jours d'ouverture

Lundi : midi et soir
Mardi : midi
Mercredi : fermé
Jeudi : midi et soir
Vendredi : midi et soir
Samedi : soir
Dimanche : midi et soir

La maison n'accepte plus les chèques.

NOS PRODUITS

Nos produits sont frais et faits maison à partir de produits bruts, ou réalisés par des artisans originaires de la région.

Nos lardons sont frais, fumés et confectionnés par la société «Sobovia» à Obernai.

Le mélange crème et fromage blanc pour tartes flambées, tout comme nos fonds de tarte, sont distribués par «TFT Spécialités », à Eckolsheim.

Nos oeufs proviennent de poules élevées en plein air par la « Ferme Kientz », à Ebersheim.

Nos presskops, cervelas, ainsi qu'une bonne partie de nos viandes sont produits ou vendus bruts par la société «Colmar Frais» et l'artisan boucher «Val d'Argent», à Scherwiller.

Nos fruits et légumes viennent de la société « SAPAM » à Strasbourg, qui privilégie les circuits courts en partenariat avec 90 producteurs alsaciens.

Notre pain et nos coques à profiteroles sont réalisés par la boulangerie «Les mains dans la farine», à Ostwald.

Notre tomme provient de la «Ferme Durr» à Boofzheim.

Nos truites viennent de la pisciculture «Au pays de la truite» implantée à Stattmatten.

Nos glaces et sorbets sont issus de notre maître artisan glacier «Alba» (société familiale et centenaire), situé à Vieux Thann, dans le Haut-Rhin.

Nos thés proviennent de la société Comptoir Français du Thé situé à Geispolsheim.

Nos eaux de vie proviennent de la distillerie Miclo situé à Lapoutroie.

En venant manger chez nous, vous faites travailler le secteur local et le tissu régional de notre belle Alsace ! Vous participez à l'essor de ces sociétés et de tout ce qui en découle en terme d'emploi et de conservation de notre savoir-faire régional.

Comme nous essayons de vous apporter le meilleur, mais que nous n'avons pas trouvé de produits dans notre région, notre bibeleskaes provient lui, non pas d'Alsace mais de la fameuse ville d'Isigny, réputé pour son beurre et sa crème AOP.

Nous sommes fiers d'être Alsaciens et fiers de nos produits !

NOS LIQUEURS

Baileys	6,00€
Get 27	6,00€
Amaretto	6,00€

NOS RHUMS

Rhum ambré Saint James (MARTINIQUE)	6,00€
Havana Club 7 ans (CUBA)	7,00€
Rhum Matusalem (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE)	8,00€
Arcane (ILE MAURICE)	8,50€
Canoubier (BARBADE) vieillit 6 mois en fût de Cognac	9,00€
Fair (BELIZE AMÉRIQUE CENTRALE)	10,00€
Plantation Barbados XO (BARBADE)	16,00€

NOS WHISKYS

Jameson (IRLANDE)	6,00€
Meyer'S (ALSACE)	7,00€
Aberlour 10 ans (ÉCOSSE)	8,00€
Caol Ila 12 ans (ÉCOSSE)	8,50€
Connemara (IRLANDE)	8,50€
Macallan Fine Oak 12 ans (ÉCOSSE)	9,00€
Scapa 16 ans (ÉCOSSE)	9,00€
Laphroaig 10 ans (ÉCOSSE)	9,50€
Lagavulin 16 ans (ÉCOSSE)	9,50€
Aberlour A'Bunadh (ÉCOSSE)	10,00€

NOS DIGESTIFS

Marc de Gewurztraminer (Grande réserve G.Miclo)	6,00€
Mirabelle (Grande réserve G.Miclo)	6,50€
Poire Williams (Grande réserve G.Miclo)	6,50€
Framboise (Grande réserve G.Miclo)	6,50€
Armagnac	6,00€
Calvados	6,00€
Cognac VSOP Maison Frédéric Couzin	7,00€
Cognac XO Maison Frédéric Couzin	9,00€

Prix net TTC

NOS BOISSONS FROIDES

Coca cola (33CL)	3,40€
Coca zéro (33CL)	3,40€
Thé glacé (33CL)	3,40€
Orangina (25CL)	3,40€
Perrier (33CL)	3,40€
Schweppes (25CL)	3,40€
Eau plate ou finement pétillante (50CL)	3,00€
Eau plate ou finement pétillante (100CL)	5,00€
Jus de tomate ou Orange ou Pomme Sautter (25CL)	3,50€
Limonade (25CL)	2,50€
Diabolo (25CL)	2,60€
Sirop à l'eau Maison Monin (25CL) (Orgeat, Menthe, Pêche, Grenadine, Citron)	2,10€

NOS PRESSIONS

	30CL	50CL
Météor Pils	3,30€	5,50€
Météor de Saison	4,00€	7,00€
Panaché	3,30€	5,50€
Monaco	3,40€	5,60€
Picon bière	3,80€	6,50€
Cynar bière	3,80€	6,50€

NOS APERITIFS

Martini Blanc ou Rouge (4CL)	3,40€
Ricard (4CL)	3,40€
Ricard (4CL) + sirop	3,50€
Suze (4CL)	3,40€
Campari (4CL)	3,40€
Aperol spritz (16CL)	7,00€
Vendanges Tardives Gewurztraminer G.Lorentz (12CL)	8,50€
Muscat Réserve G. Lorentz (12CL)	4,50€
Klevener cuvée Tentation Ch.Boch (12CL)	4,00€
Coupe de crémant G. Lorentz (14CL)	4,70€
Kir vin blanc (12CL)	4,00€
Kir crémant (14CL)	5,00€

Nos crèmes et liqueurs proviennent de la distillerie G.Miclo à Lapoutroie (Cassis, Mûre, Framboise, Myrtilles, Pêche des vignes)

Prix net TTC

NOS ENTREES

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
Presskopf à l'alsacienne, crudités de saison (Fromage de tête)	5,50€	11,00€
Salade Alsacienne (cervelas, emmental)	5,50€	11,00€
Assiette de crudités de saison	5,50€	11,00€

NOS VIANDES

Le Boeuf

Faux-filet de race Simmental (~ 250g)

- Nature	17,00€
- Beurre Maître d'hôtel	17,50€
- Sauce échalotes	18,00€

Le Veau

- Escalope à la crème

Nos Cordons Bleus (Noix de Veau)

- Nature	18,00€
- Crème et champignons de Paris Frais	19,00€
- «Ami Fritz» (Munster)	20,60€
- Nachtweid (Tomme d'Alsace, jambon forêt noire sauce crème aux champignons de Paris)	23,80€

Supplément garniture 2,90€

Nos accompagnements au choix sont : spätzles maison, pommes de terre sautées maison ou frites fraîches.

NOS MENUS ENFANTS

Jambon blanc, frites fraîches + une boule de glace	7,50€
Escalope de veau à la crème, frites fraîches, légumes+ 2 boules de glace	9,50€

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de «produits bruts». Tous nos plats sont cuisinés «minute» un petit temps de préparation est nécessaire. Nous vous remercions de votre compréhension au cas ou un de nos plats serait manquant.

Prix net TTC

L'auberge vous propose sa sélection du Comptoir Francais du thé
à 2,70€

NOS INFUSIONS

Infusion Sweet Granny

UNE INFUSION FRUITÉE À LA POMME RELEVÉE PAR UNE POINTE DE CANNELLE, MORCEAUX DE POMME, ÉGLANTIER, RAISINS SECS, FEUILLES D'HIBISCUS, MORCEAUX DE CANNELLE, MORCEAUX D'AMANDES

Infusion Douce Camomille BIO

UNE INFUSION DOUCE ET LÉGÈRE AVEC UNE POINTE D'AGRUMES.

ÉCORCES D'ÉGLANTIER , DE CITRON , FLEUR DE CAMOMILLE, CITRONNELLE, HIBISCUS ARÔME NATUREL, MENTHE VERTE

Infusion Folie d'Agrumes

SI VOUS AIMEZ LES ORANGES, NE MANQUEZ PAS CE DÉLICIEUSE INFUSION. MORCEAUX DE POMME, ÉGLANTIER, HIBISCUS, ÉCORCES D'ORANGE, MORCEAUX D'ANANAS, FEUILLES DE MÛRIER

Méditerranée

UNE INFUSION QUI SENT BON LE SUD. MORCEAUX DE POMME, ÉGLANTIER, MORCEAUX D'ANANAS, LAVANDE, CITRONNELLE, FLEURS DE MAUVE

NOS THES

Thé Earl Grey Supérieur

UN CLASSIQUE SUR BASE DE THÉ DE CHINE ET D'INDE. THÉ NOIRS PARFUMÉS À LA BERGAMOTE

Grand Earl Grey Sencha

INÉVITABLE ÉTAIT LA RENCONTRE ENTRE LE THÉ VERT ET LA BERGAMOTE.

THÉ VERT AUX NOTES D'ORANGE ET DE BERGAMOTE, ÉCORCES D'ORANGE, PÉTALES DE BLEUET, PÉTALES DE SOUCI

Thé à la Menthe Bio

TOUTE LA FRAÎCHEUR ET LA MAGIE DU THÉ À LA MENTHE. THÉ VERT BIO PARFUMÉ À LA MENTHE

Zan Detox

UTILISÉ POUR PURIFIER ET DÉTOXIFIER L'ORGANISME. MATÉ, THÉ VERT, SENCHA, CITRONNELLE

Ceylan OP

GRAND CLASSIQUE DES THÉS NOIRS NATURES

Thé à la Rose Congou

THÉ NOIR DE CHINE CONGOU PARFUMÉ À LA FLEUR DE ROSE

Thé aux Fruits Rouges

THÉ NOIR AVEC DES BAIES D'ÉTÉ

Thé Christophe Colomb

THÉ NOIR SUR FOND DE FRUITS ROUGES ET FINEMENT FLEURI

Prix net TTC

NOS DESSERTS

Meringue chantilly (maison)	5,10€
Café liégeois	6,00€
Chocolat liégeois	6,00€
Kougelhopf	6,10€
Crème brûlée (maison)	6,50€
Dame blanche	6,50€
Café gourmand	6,50€
Poire Belle-Hélène	7,00€
Meringue glacée (maison)	7,00€
Coupe Amarena	7,00€
Profiteroles	7,00€
Thé gourmand	7,50€

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso Illy	1,90€
Décaféiné	1,90€
Grand café	2,50€
Double Espresso	2,70€
Cappucino	2,70€
Irish café	8,00€
Café Alsacien	8,00€

En France on mange bien,
en Allemagne on mange beaucoup,
en Alsace on mange bien et beaucoup !

NOS SPECIALITES

Lewerknepfle façon grand-mère (QUENELLES DE FOIE, SAUCE CRÈME, LARDONS ET OIGNONS) Accompagné de pommes de terre sautées maison et de salade verte	13,50€
Fleischkiechle préparé par notre chef (GALETTES DE VIANDE DE VEAU ET DE BOEUF, SAUCE CRÈME ET OIGNONS) Accompagné de pommes de terre sautées maison et de salade verte	15,00€
Bibeleskaes (FROMAGE BLANC, AIL, CIBOULETTE, OIGNON, JAMBON BLANC) Accompagné de pommes de terre sautées maison	13,00€
Assiette du Bûcheron de la Nachtweid (PRESSKOPF, JAMBON BLANC, JAMBON FORÊT NOIRE, CERNELAS, CRUDITÉS DE SAISON ET MUNSTER)	16,50€
Le munster chaud Accompagné de pommes de terre sautées maison et de salade verte	13,00€
Filet de truite saumonée, crème aux petits oignons Accompagné de tagliatelles	23,00€

Sur simple demande nous vous permettons
d'emporter votre plat cependant un sur-coût
de 0,30€ pour l'emballage sera appliqué
sur l'addition.

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de «produits bruts». Tous nos plats sont cuisinés «minute» un petit temps de préparation est nécessaire. Nous vous remercions de votre compréhension au cas ou un de nos plats serait manquant.

Prix net TTC

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de «produits bruts». Tous nos plats sont cuisinés «minute» un petit temps de préparation est nécessaire. Nous vous remercions de votre compréhension au cas ou un de nos plats serait manquant.

Prix net TTC

NOS TARTES FLAMBEES

Uniquement le soir

	1/2	LA TARTE
TRADITIONNELLE (Lardons, oignons)	4,00€	8,00€
GRATINÉE (Lardons, oignons, emmental)	4,20€	8,40€
CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS (Lardons, oignons, champignons)	4,40€	8,80€
AIL ET FINES HERBES (Lardons, oignons, ail et ciboulette)	4,50€	9,00€
MUNSTER (Lardons, oignons, munster)	4,80€	9,60€

Nos lardons sont frais et fumés au sel sec
et au bois de hêtre

NOS TARTES FLAMBÉES SONT AUSSI
À EMPORTER !

LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE
À L'ENTRÉE DU RESTAURANT.

NOS FROMAGES

Munster au cumin	5,50€
Assiette de fromages (TOMME, MUNSTER, EMMENTAL)	8,00€

NOS TARTES FLAMBEES SUCREES

	1/2	LA TARTE
Pomme	4,70€	9,40€
Pomme flambée au Calvados	5,00€	10,00€

NOS GLACES ET SORBETS

La boule de glace au choix	1,80€
Les deux boules de glace au choix	3,60€
Les trois boules de glace au choix	5,40€
Arrosage (2cl)	3,00€
Supplément chantilly ou chocolat	1,00€

Nos glaces : Chocolat, pistache, fraise, vanille, caramel ou café
Nos sorbets : Citron, mangue ou framboise

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de «produits bruts». Tous nos plats sont cuisinés «minute» un petit temps de préparation est nécessaire. Nous vous remercions de votre compréhension au cas ou un de nos plats serait manquant.

Prix net TTC

Prix net TTC