Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Pour commencer...

Les Entrées froides

Assiette de Jambon cru du terroir, maturé 24 mois et Mesclun aux Figues	18,00 €
Cheesecake de Chèvre “Maison Gillen” aux Olives et Tartare de Tomates séchées (3,7)	16,00 €
Truite Saumonée de notre Fumoir à la Crème de Raifort et aux Écorces de Citron (4,7,11)	18,00 €
Foie Gras fait Maison, Confit de Mangue au Gingembre	21,00 €

Les Entrées chaudes

La classique “Bouneschlupp” revisitée à la Poudre de Mettwurst	9.50 €
Feuilleté Porc au Riesling et à la Moutarde d’ici servi tiède, Salade de Saison aux Copeaux de Jambon (1,3,7,10,12)	18,00 €
Cassolette de Scampis à la Luxembourgeoise, Purée de Panais à l’Ail des Ours (2,4,7,12)	18,00€

Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Les Plats

Saveurs végétales : Le Burger vegan façon Tanneries, Mayonnaise truffée (1,3,4,7,10,6)	18,00 €
Filet de Truite farci aux Écrevisses et au Vin de la Moselle (2,4,7,12)	23,50 €
Dorade royale cuite au Thym et à l'Ail frais, Sauce Vierge (4,12)	29,00 €
Joues de Porc cuites à basse température, Sauce à la Bière Simon et Légumes d'Hiver (1,10,12)	23,00 €
Filet de Volaille farçi aux Champignons et à la Truffec Crème au Pinot Gris (7)	24,50 €
Le Boeuf (issu de l'agriculture biologique) :	
Le Burger des Tanneurs, sauce truffée et au *Kachkéis* 250g. (1,3,4,7,10)	19,50 €
La pièce de notre boucher (rumsteak) 250 grs.	21,00 €
L'entrecôte sélectionnée par notre boucher 300 g	29,50 €
Cocotte de Civet de Marcassin au Pinot Noir et aux Jeunes Oignons (9,12)	25,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX

Pommes croquettes maison, pommes frites luxembourgeoises, riz, tagliatelles, quinoa, pâtes

Salade mixte, légumes de saison

Pour les grillades: beurre maître d'hôtel, béarnaise, poivre, champignons

Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Les Douceurs

Planche des Fromages “Made in Lux” au Chutney d’Abricots (7,8)	9,50€
Classique Dame-Blanche au Chocolat belge et Crème Chantilly maison (3,7)	8,50 €
Moelleux au Chocolat et au Caramel de Beurre salé (1,3,7,8)	9,50 €
Tarte au Citron meringuée revisitée par notre Pâtissier (1,3,7)	9,00 €
Notre fameux Nougat glacé au Rhum de la Martinique et Citron confit (1,3,7,8)	9,00 €
Le Café Gourmand de notre Pâtissier (3 desserts maison) 81,3,7,8)	9,50€

Tous nos desserts sont préparés par notre pâtissier maison et se marient parfaitement avec nos thés.

Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Le Menu des Petits tanneurs (enfants)

16 €

Potage (7)

Plat au choix

Boule de glace (3,7)

Les Plats (enfants) 12 €

Steak haché pur boeuf (bio), garniture au choix

Steak haché végétal (vegan), garniture au choix (1,6)

Tagliatelle Bolognaise ou Carbonara (1,4,9 / 1,7)

Dips de Poulet et Compote maison, Pommes Frites (1,3)

Dips “no chicken” (vegan), Compote maison, Pommes Frites (1,6)