

CARTE DE PRINTEMPS

Le printemps est là! Voici de retour les légumes nouveaux, des asperges et des fruits qui commencent à se gorger de soleil. Les viandes et les poissons, eux aussi, ont leur saison.

Ainsi, notre Chef se fait un plaisir de vous proposer des aliments de saison et du terroir préparés par nos soins. Nous essayons au mieux de travailler avec des producteurs locaux.

Nous sommes fiers de vous présenter ces artisans amoureux du terroir :

- La Ferme Drauffelt à Drauffelt (Fromages & produits laitiers)
- La Ferme Gillen à Grümmscheid (Fromages de chèvre)
- Maison Niessen, Maître Boucher à Troisvierges
- Brasserie Simon à Wiltz
- Téi vum Séi

Le bâtiment de L'Hôtel-Restaurant « Aux Tanneries de Wiltz » est un élément central du patrimoine culturel de la ville de Wiltz et du nord du Grand-Duché. Construit en 1735, durant la période autrichienne, ses murs ont été les témoins de la production de cuir durant près de 200 ans. Aujourd'hui, sa seule ambition de vous faire passer un bon moment.

Bon Appetit ...

Pour commencer...

Les Entrées froides

Tartare de Maquereau fumé au
Pamplemousse rose et aux Échalotes 17,00 €

Asperges en Crème brûlée,
Salade à l'Huile de Truffes 17,00 €

Planche de Charcuteries de notre
Maître Boucher 18,50 €

Foie de Volaille servi sur une Tranche de
Pain de Campagne et Confiture d'Échalotes 17,00 €

Les Entrées chaudes

Soupe du Jour 9,00 €

Salade de Chèvre de la Maison Gillen
servi sur Toasts. Vinaigrette au Miel
et au Pollen 16,50 €

Scampis à l'Indienne au Lait de Coco,
Curry vert et Légumes croquants 18,00€

Quiche aux Légumes du Soleil et au Basilic 16,00€

Les Plats

Ballotine de Saumon et de Raie à la Crème de Ciboule et Citron-vert	23,00 €
Dorade royale rôtie aux Herbes de Provence. Sauce Vierge au Tomates confites	29,00 €
Lasagne végétale gratinée à la Scamorza (fromage fumé) et aux Épinards	18,50 €
Cuisse de Porcelet laquée au Miel et à la Moutarde luxembourgeoise	25,00 €
Souris d'Agneau de sept heures à l'Ail nouveau et Jus corsé au Thym frais	26,00 €
Coquelet mijoté aux Raisins et au Riesling	25,00 €
Le Boeuf (issu de l'agriculture biologique) :	
Le Burger des Tanneries, sauce aux Tomates confites, Parmesan et Roquette 250 grs.	19,50 €
La pièce de notre boucher (rumsteak) 250 grs.	23,50 €
L'entrecôte sélectionnée par notre boucher 300 g	29,50 €

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

Les Douceurs

Bavarois de notre Pâtissier aux fruits de Printemps	9,50€
Le Classique Crème brûlée à la Vanille Bourbon	8,50 €
Dame blanche ou Dame Noire	8,50 €
Tarte maison aux Pommes et à la Frangipane	9,50 €
Planche des Fromages artisanaux de la Ferme Draufelt	11,00 €
Le Café Gourmand de notre Pâtissier (3 desserts maison) (1,3,7,8)	11,50€

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

*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)