

CARTE D' AUTOMNE

L' Automne est là! Voici de retour des légumes verts, des potirons mais aussi des tartes sucrées à dévorer. Les viandes et les poissons, eux aussi, ont leur saison.


Ainsi, notre Chef Orlando 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)*
- La Ferme Eschette, à Noertrange (viandes et légumes)*
- Maison Niessen, Maître Boucher à Troisvierges*
- Brasserie Simon à Wiltz*
- Tèi vum Séi*
- Familljebetrieb Welter Frank (oeufs et pommes de terre)*

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 ...



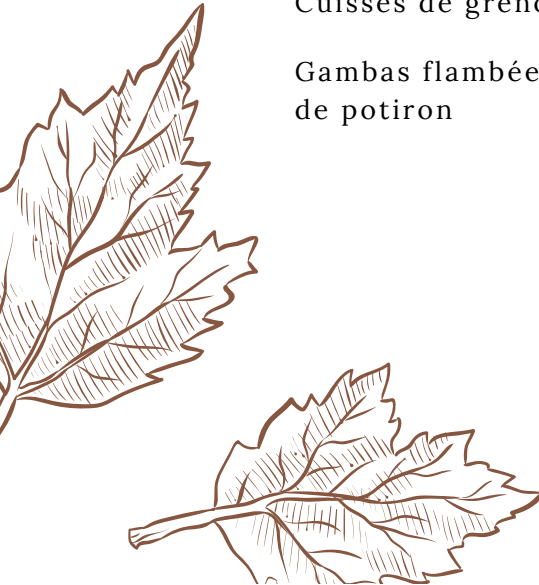
Pour commencer...

Les Entrées froides

Salade de chèvre chaud de la Ferme Gillen	16,50 € / 22,50 €
Burrata aux légumes de saison grillés	18,00 €
Carpaccio de bœuf de nos fermiers	19,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du Jour	9,00 €
Croquettes d'écrevisses maison	17,50 €
Salade de gésiers de volaille	16,00 € / 22,00 €
Cuisses de grenouilles croustillantes aux fines herbes	19,00 €
Gambas flambées, salade de légumes de saison et coulis de potiron	23,00 € / 32,00 €



Les Plats



Bouchée à la reine traditionnelle du chef	22,00 €
Ragout de sanglier de nos chasseurs	26,50 €
Porcelet de la ferme Eschette à la crème et à la Moutarde, crème balsamique maison	25,50 €
Suprême de volaille au vin rouge et cannelle	24,50 €
Gnocchis à la Toscane et aux aubergines et Taleggio (fromage)	21,00 €
Filet de sandre, sauce au Muscadet	28,50 €
Burger Maison	21,50 €
Entrecôte bio 300g.	29,50 €
Tagliata de bœuf parfumé à la truffe	31,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX

Pommes croquettes maison, pommes frites
luxembourgeoises, riz, tagliatelles fraîches

Salade mixte, légumes de saison

Pour les grillades: beurre maître d'hôtel,
sauce du chef, poivre, champignons



Les Douceurs

Moelleux au chocolat maison	9,50 €
Poire au fromage blanc et crème anglaise	12,00 €
Crème brûlée catalane	9,00 €
Gâteau maison au citron et aux fruits de saison	9,50 €
Profiteroles maison à la glace vanille	9,50 €

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), frites

Tagliatelle Bolognaise (1,4,9)

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

