

CARTE D' HIVER

L'Hiver est là! Il fait bien froid et on apprécie davantage encore les bons plats d'antan.



*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, avec ou sans lard (7)	16,50 € / 22,50 €
Assiette de charcuterie de la Région	18,50 €
Carpaccio de bœuf de nos fermiers (7)	19,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du Jour (7,9)	9,00 €
Croquettes d'écrevisses maison (1,2,3)	17,50 €
Feuilleté de fromage de chèvre de la Ferme Gillen (3,7)	16,50 €
Cuisses de grenouilles croustillantes aux fines herbes (1,8)	19,00 € / 26,00 €
Gambas flambées à la Diable, salade de légumes de saison (2)	23,00 € / 32,00 €



Les Plats


Bouchée à la reine traditionnelle du chef (1,7)	22,00 €
Ragout de sanglier de nos chasseurs (1)	26,50 €
Porcelet de la ferme Eschette à la crème et à la Moutarde, crème balsamique maison (1,3,7,10)	25,50 €
Roulade de volaille, sauce au cognac (3)	24,50 €
Gnocchis au Pesto Maison et aux Noix (1,3,5,7)	21,00 €
Filet de sandre, sauce au Muscadet (3,4)	28,50 €
Burger Maison (1)	21,50 €
Entrecôte bio 300g.	29,50 €
Tagliata de bœuf parfumé à la truffe (7)	31,00 €
Jarret de veau "Osso Buco" à la lombarde (7)	28,00 €

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 (1,7)	9,50 €
Poire au fromage blanc et crème anglaise (7,8)	12,00 €
Crème brûlée catalane (7)	9,00 €
Feuilleté aux Pommes Maison, façon Apfelstrudel (1,3,7)	9,50 €
Profiteroles maison à la glace vanille (1,3,7)	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 (1,9)

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

