

## CARTE DE PRINTEMPS

*Le Printemps est arrivé et le soleil ressort. Et avec lui, de nombreux fruits et légumes qui n'attendaient que lui.*

*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
- Téi 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 est 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 de fromage fait maison (1,2,3,7) 16,50 €

Croquettes d'écrevisses maison (1,2,3) 17,50 €

Coeurs d'artichaut farcis à la tapenade  
verte (7) 17,00 €

Feuilleté de fromage de chèvre de la Ferme  
Gillen, au miel et aux pistaches (1,3,7) 16,50 €

Cuisses de grenouilles croustillantes aux  
fines herbes (1,8) 19,00 € / 28,00 €

Cassolette de scampis et d'écrevisses au  
bacon (2,7) 23,00 € / 32,00 €



## Les Plats

Bouchée à la reine traditionnelle du chef (1,7)	23,50 €
Raviolis d'artichauts et de saucisse maison au fenouil (1)	26,00 €
Porcelet de la ferme Eschette à la Moutarde et à la 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 €
Friture de poissons du jour au persil frit sauce tartare maison (3,4)	29,50 €
Burger Maison façon Tanneries (1)	21,50 €
Entrecôte luxembourgeoise bio 300g.	29,50 €
Tagliata de filet de bœuf luxembourgeois, parfumé à la truffe (7)	36,00 €
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 €
Tiramisu Maison (1,3,7)	9,00 €
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 €
Glace Maison aux Amandes et au Cognac (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)