

## CARTE D'ÉTÉ

*L'été arrive et le soleil aussi. Avec lui les tomates, les aubergines, les fraises et plein d'autres bonnes choses.*

*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 €
Duo de truites saumonées, fumée maison et gravlax (1,7)	18,50 €
Carpaccio de bœuf de nos fermiers (7)	19,00 €
Salade de poulpes fraîches à l'huile d'olive et à la menthe (14)	17,50 €

### 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 €
Cuisses de cailles caramélisés (1)	19,00 €
Millefeuille d'aubergines (1,7)	19,00 €
Cassolette de scampis et d'écrevisses au bacon (2,7)	23,00 € / 32,00 €

## Les Plats

Raviolis aux épinards et à la ricotta, au beurre de sauge (1,3,7)	25,50 €
Nid de spaghettis aux fruits de mer, façon du chef (1,2,3)	27,00 €
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 aux aubergines et burratina (1,3,5,7)	24,00 €
Filet de rouget, sauce aux agrumes (3,4)	28,50 €
Tartare de thon frais, aux confits d'oignon et mignonette de foie gras (4)	36,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1)	21,50 €
Entrecôte luxembourgeoise bio 400g.	33,50 €
Tagliata de filet de bœuf luxembourgeois, parfumé à la truffe (7)	36,00 €
Gigot d'agneau d'été avec légumes de saison (1)	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, avec sa glace fermière aux noisettes (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 €
Fraises au vieux vinaigre balsamique et menthe	9,50 €
Cheesecake Maison au fromage de chèvre de la Ferme Gillen (1,3,7)	9,00 €
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)



 **Aux Tanneries de Wiltz**  
HÔTEL \*\*\* & RESTAURANT

Chers Clients,  
Notre carte indique les éventuels allergènes utilisés dans notre cuisine. Toutefois, par mesure de précaution, merci de signaler au serveur toute éventuelle allergie.  
Bon appétit!

L'Equipe Cuisine