



CARTE D'AUTOMNE

L' Automne est là! Voici de retour des légumes verts, des potirons, des châtaignes et des champignons.

*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 (1)	16,50 € / 22,50 €
Carpaccio de Truite saumonée au citron vert, sur lit de fenouil (1,7)	21,00 € / 29,00 €
Carpaccio de bœuf de nos fermiers (7)	19,00 €
Mozzarella di buffala, avec ses légumes de saison grillés	18,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du Jour (7,9)	9,00 €
Croquettes de fromage de chèvre Maison (Ferme Gillen) et confit d'oignon (1,3,7)	16,50 €
Croquettes d'écrevisses maison (1,2,3,7)	17,50 €
Crêpe aux betteraves, farcie aux légumes et au yaourt (1,3,7)	17,50 €
Cassolette de scampis et d'écrevisses au bacon (1,2,7)	23,00 € / 32,00 €



Les Plats

Raviolis géants aux truffes et crème légère (1,3,7)	29,00 €
Porcelet de la ferme Eschette à la Moutarde et à la crème balsamique maison (1,7,10)	25,50 €
Roulade de volaille, sauce au cognac (7)	24,50 €
Spaghettis aux truffes fraîches et aux perles de yuzu (1,3,7)	25,00 €
Papardelles au canard et aux champignons du jour (1,3)	28,00 €
Bar de ligne en papillote, accompagné de sa polenta (4)	28,50 €
Espadon à la menthe et couscous aux légumes (4)	32,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1)	21,50 €
Entrecôte luxembourgeoise bio 400g.	33,50 €
Filet de Boeuf "La Pie rouge de l'Oesling" bio 300 g. (7)	36,00 €
Ragout de sanglier de nos chasseurs (9)	27,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR LES VIANDES

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

Salade mixte, légumes de saison

Pour les grillades: beurre maître d'hôtel, sauce au Madère 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 (3,7)	9,00 €
Feuilleté aux Pommes Maison, façon Apfelstrudel (1,3,7)	9,50 €
Éclair à la mousse de châtaignes et coulis aux mûres (1,3,7)	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

Tagliatelles 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

