

CARTE D'HIVER

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

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
- Têi 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 ...





P o u r c o m m e n c e r . . .

Les Entrées froides

Pâté de campagne de veau fait Maison, avec son confit de figues (1,3,7)	18,00 €
Carpaccio de Truite saumonée au citron vert, sur lit de fenouil (1,4,7)	21,00 € / 29,00 €
Carpaccio de bœuf de nos fermiers (7)	19,00 €
Tartare de betteraves au chou rouge au chou rouge et au fromage de chèvre (Ferme Gillen) (12)	16,50 € / 22,50 €

Les Entrées chaudes

Potage du Jour (7,9)	9,00 €
Croquettes de fromage de chèvre Maison (Ferme Gillen) et confit d'oignon (1,3)	16,50 €
Croquettes d'écrevisses maison (1,2,3,7)	17,50 €
Feuilleté de fromage de chèvre (Ferme Gillen) aux Pistaches sur son lit de salade (1,3,8)	17,00 € / 23,00 €
Cassolette de scampis et d'écrevisses au bacon (1,2,7,9)	23,00 € / 32,00 €



Les Plats

Blanquette de Veau (Ferme Eschette) à la Forestière (1,9)	27,00 €
Raviolis géants aux truffes et crème légère (1,3,7)	29,00 €
Coquelet au vin rouge et cannelle accompagné de ses petites pommes de terre sautées (12)	25,50 €
Roulade de volaille, sauce au cognac (1,7)	24,50 €
Cannelonis Maison aux épinards et ricotta (1,3,7)	23,50 €
Saltimbocca de Veau (Ferme Eschette) à la Romaine (1,7)	28,50 €
Cassiolette du Pêcheur et ses toast à l'ail (1,2,4,9,12,14)	28,50 €
Roulade d'espadon et ses petites tomates de collines en sauce et sa purée de pomme de terre au céleri (1,3,4,12)	31,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1,3,7)	21,50 €
Entrecôte luxembourgeoise bio 400g. (7)	33,50 €
Filet de Boeuf "La Pie rouge de l'Oesling" bio 300 g. (7)	36,00 €
Lapin aux pruneaux et sa compote de pommes Maison (1,7)	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 (1,3,7)	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 €
Cheesecake Maison au fromage de chèvre de la Ferme Gillen (1,3,7,)	9,00 €
Glace Maison aux Amandes et au Cognac (1,3,7,8)	9,50 €
Crêpe sibérienne flambée avec sa boule de glace (1,3,7)	11,50 €

Tous nos desserts sont préparés par notre pâtissier maison
et se marient parfaitement avec notre sélection de thés.





Le Menu des Petits tanneurs (enfants)

16 €

Potage (7,9)

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)





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

