



CARTE DE PRINTEMPS

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

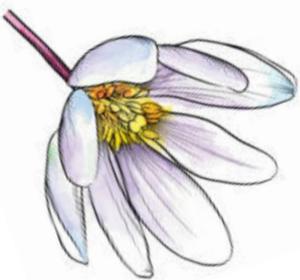
Nous sommes fiers de vous présenter ces artisans amoureux du terroir

- 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*
- Téli 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...

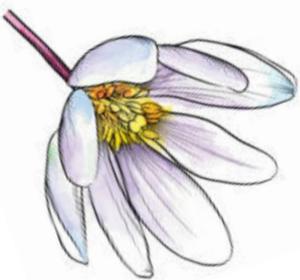
Les Entrées froides

Salade de chèvre chaud, au miel de nos régions et aux lards frits (ou sans) (3,8,11)	16,50 € / 23,00 €
Tartare de radis roses au fromage de chèvre frais (4,8,11,12)	16,50 € / 22,50 €
Carpaccio de Truite saumonée au citron vert, sur lit de fenouil (1,4,7,12)	21,00 € / 29,00 €
Carpaccio de boeuf de nos fermiers (7)	19,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du Jour (1,2,7,9)	9,00 €
Coeurs d'artichaut farcis à la tapenade verte (1,7,8)	17,00 €
Asperges à la flamande(3,7,12)	19,00 € / 27,50 €
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 €
Cassolette de scampis et d'écrevisses au bacon (1,2,7,9)	23,00 € / 32,00 €





Les Plats

Bouchée à la Reine traditionnelle du Chef (1,3,7,9)	24,00 €
Spaghettis à l'encre de sèche, à la façon du Sud (1,3,4,9)	25,00 €
Lasagne végétarienne (1,3,12)	20,50 €
Roulade de volaille, sauce au cognac (1,7)	24,50 €
Filet de Dorade grillée aux fines herbes fraîches (4)	29,00 €
Saltimbocca de Veau (Ferme Eschette) à la Romaine (1,7)	28,50 €
Ravioles d'asperges sur crème de petits pois (1,3,7)	28,00 €
Veau Marengo façon Tanneries (au chorizo et aux olives vertes) (12)	28,00 €
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 €

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 (1,3,7,8)	9,50 €
Tiramisu Maison (1,3,7)	9,00 €
Crème brûlée catalane (3,7)	9,00 €
Tarte aux pommes, avec sa boule de glace vanille (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 €
Panna Cotta à la rhubarbe et au citron, au lait de la Ferme Gillen (1,3)	9,00 €
Dame blanche (1,7)	9,50 €

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





Le Menu des Petits tanneurs (enfants)

18 €

Potage (7,9)

Plat au choix

Boule de glace (3,7)

Les Plats (enfants) 14 €

Steak haché pur boeuf (bio), frites

Tagliatelles Bolognaise (1,9)

Dips de Poulet fait maison et Compote maison, Pommes
Frites (1,3,7)





 **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

