

CARTE D'AUTOMNE

L' Automne est là! C'est le retour des potirons, des châtaignes et des champignons. Et bien-sûr des pommes et des poires.

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 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)
- Legulux (Tratten)

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 (ou sans) (1,7,8,12)	16,50 € / 23,00 €
Bruschetta à la sauce vierge et aux filets d'anchois (1,4)	15,50 € / 21,00 €
Carpaccio de truite saumonée au citron vert, sur lit de fenouil (4,11)	21,00 € / 29,00 €
Carpaccio de boeuf de nos fermiers (3,7,8)	19,00 € / 26,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du jour (7,9)	9,00 €
Oeuf poché avec sa poêlée de champignons des bois (3,7)	17,00 € / 24,00 €
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 €
Cassolette de scampis et d'écrevisses au bacon (1,2,7,9,12)	23,00 € / 32,00 €



Les Plats


Bouchée à la reine traditionnelle du Chef (1,7,9)	24,00 €
Turbot avec sa mousseline de Saint-Jacques, girolles et butternut (1,4,7,12,14)	38,00 €
Parmentier Maison aux lentilles et aux potirons (1,3)	23,50 €
Ballottine de pintade croustillante au romarin (1,7)	27,50 €
Filet de dorade grillée aux fines herbes fraîches (1,4)	29,00 €
Saltimbocca de veau (Ferme Eschette) à la Romaine (1,7,12)	28,50 €
Papardelles au canard et aux champignons des bois (1,3,12)	28,00 €
Pavé de veau (Ferme Eschette) au poivre concassé et au romarin	29,50 €
Burger Maison façon Tanneries (1,3,7)	21,50 €
Entrecôte Luxembourgeoise bio 400g.	33,50 €
Filet de Boeuf "La Pie rouge de l'Oesling" bio 300 g.	36,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR LES VIANDES

Pommes croquettes maison (1,3,7), pommes frites luxembourgeoises, riz, tagliatelles fraîches (1)

Salade mixte, légumes de saison (8)

Pour les grillades: beurre maître d'hôtel, sauce au Madère du chef, poivre, champignons (1,7,12)



Les Douceurs

Moelleux au chocolat maison avec sa glace fermière aux noisettes (1,3,7,8)	9,50 €
Tiramisu Maison (1,3,7,12)	9,00 €
Crème brûlée catalane (3,7)	9,00 €
Feuilleté aux pommes Maison, façon Apfelstrudel (1,3,7)	9,50 €
Pavlova à la glace vanille et aux fruits d'automne (1,3,7,8)	11,00 €
Glace Maison aux amandes et au Cognac (1,3,7,8,12)	10,50 €
Dame blanche (3,7)	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

