



CARTE DE PRINTEMPS

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

Notre Chef 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 € / 23,50 €
Carpaccio de boeuf de nos fermiers (3,7,8)	19,00 € / 26,50 €
Carpaccio de truites saumonés sur lit de fenouil (4,11)	21,00 € / 29,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du jour (1,7,9)	9,00 €
Asperges à la flamande (3,7)	21,00 € / 29,50 €
Coeur d'artichaut farcis à la tapenade verte (1,7,8,12)	17,50 €
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 €
Filet de lotte à la crème aux asperges (1,4,7,12)	37,00 €
Porcelet à la moutarde et à la crème balsamique Maison (1,7,10,12)	26,50 €
Lasagne végétarienne du Chef (1,7)	23,00 €
Filet de sandre et sa sauce vierge (1,4)	29,00 €
Navarrin d'agneau traditionnel (1,7,12)	29,00 €
Jarret de Veau "Osso-buco" à la façon du chef (1,8,12)	29,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1,3,7)	21,50 €
Entrecôte Luxembourgeoise bio 400g	33,50 €
Tagliata 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

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

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 €
Tartelette maison à l'orange sanguine et au citron (1,3,7)	9,50 €
Panna cotta à la rhubarbe et aux fruits rouges (3,7)	9,50 €
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 (1,7,9)

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

