

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 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)
- Maison Niessen, Maître Boucher à Troisvierges
- Brasserie Simon à Wiltz
- Tèi vum Séi
- Familljebetrieb Welter Frank (oeufs et pommes de terre)
- Legulux (Tratten)
- Ferme Goedert (Ospern)
- Seabiscuit (Biscuits solidaires produits à Wiltz)

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 aumônière de chèvre (1,7,8,12) 16,50 € / 23,50 €

Pâté en croute maison, foie gras, pistache et
son confit d'oignon maison (1,3,7,8) 19,50 €

Gravlax de truites saumonée à la bettrave et
ses pickles (3,4,5,6,10) 21,00 € / 29,00 €

Carpaccio de bœuf à la truffes fraîches noire
d'Italie de nos fermiers (1,3,7,8) 21,50 € / 30,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du jour (1,7,9) 9,00 €

Bisque de crustacés (1,2,7,9) 11,50 €

Croquettes de fromage de chèvre Maison
(Ferme Gillen) (1,3,7) 16,50 € / 23,50 €

Croquettes de volaille maison aux
champignons (1,3,7) 17,50 € / 24,50 €

Cassolette de scampis à la façon du chef (1,2,7) 23,00 € / 32,00 €

Ris de veau croustillant sur son espuma aux
champignons des bois et son œuf parfait
(1,3,7) 26,00 € / 37,00 €



Les Plats

Bouchée à la reine traditionnelle du Chef (1,7)	25,00 €
Tomahawk de Porc, (ferme Goedert) à la sauce Moutarde à l'ancienne et au miel (1,7,10)	29,00 €
Moussaka maison à la façon du chef 	26,50 €
Pêche du jour à la sauce Nantua (1,2,4,12)	29,00 €
Parmentier de canard (1,3,7,12)	29,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1,3,7)	21,50 €
Entrecôte Luxembourgeoise bio 350g.	33,50 €
Filet de Bœuf "La Pie rouge de l'Oesling" Rossini à la façon du chef (1)	36,50 €
Marcassin en deux façons à la sauce grand veneur (1,7)	29,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR LES VIANDES

Pommes croquettes maison (1,3,7), pommes frites luxembourgeoises, riz, Pâtes 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 (1,3,7,8)	9,50 €
Tiramisu Maison (1,3,7,12)	9,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon et ses brisures de noix (3,7,8)	9,50 €
Feuilleté aux pommes Maison, façon Apfelstrudel avec sa boule de glace vanille (1,3,5,7,8)	9,50 €
Glace Maison aux amandes et au Cognac (1,3,7,8,)	10,50 €
Dame blanche (3,7,8)	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, 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

