



CARTE D'HIVER

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

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)
- 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 sans) (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 €
Carpaccio de boeuf de nos fermiers à la truffe fraîche noire d'italie (1,3,7,8)	21,50 € / 29,00 €
Saumon label rouge fumé maison et sa crème de panais (1,3,7)	20,50 € / 28,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du jour (1,7,9)	9,00 €
Bisque de crustacés (1,2,7,9)	11,50 €
Croquette 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 €
Feuilleté de cuisses de grenouilles et son espuma ail (1,3,7)	23,00 € / 29,00 €





Les Plats

Bouchée à la reine traditionnelle du Chef (ou au ris de veau et morilles +7€) (1,7,9)	26,00 €
Médailillon de porc façon Orloff et sa crème à la sariette (1,7)	29,00 €
Parmentier végétarien maison aux épinards	26,50 €
Gratin de poissons du chef (1,4,7)	29,00 €
Pêche du jour au beurre blanc (1,4,7,12)	29,00 €
Cannelonis à la viande maison et sa crème aux champignons (1,3,7)	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" à la façon Rossini et sa son jus corsé à la truffe (1)	39,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR L'ENTRECÔTE

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

Salade mixte, légumes de saison

Pour l'entrecôte: beurre maître d'hôtel, sauce du chef à la truffe, 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)	9,00 €
Feuilleté aux pommes Maison, façon Apfelstrudel (1,3,5,7,8)	9,50 €
Glace Maison aux amandes et au Cognac (1,3,7,8,12)	10,50 €
Dame blanche (3,7)	9,50 €
Assiette de fromage accompagné de son confit maison (3,7)	12,50€

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)

Nous tenons à vous informer que tout adulte qui souhaiterait un plat enfant aura un supplément de 10€ avec la quantité correspondante





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

