



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)
- La Ferme Brachmond à Dahl (mouton texel)
- Maison Niessen, Maître Boucher à Troisvierges
- Brasserie Simon à Wiltz
- Téi 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 ...





P o u r c o m m e n c e r . . .

Les Entrées froides

Salade de chèvre chaud (ferme Gillen à Grumelscheid) en aumonière ou aux lards (1)	16,50 € / 23,50 €
Pâté en croute maison, foie gras, pistache et son confits 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 €
Assiette de saumon label rouge fumé maison et sa crème aigrette au citron-caviar (1,3,7)	21.50 € / 29.00 €
Terrine de foie gras maison à l'hibiscus, confits d'échalote et brioche (1,4,5,7,8)	24,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du jour (1,7,8)	9,00 €
Bisque de crustacés (1,2,7,8)	11,50€
Croquettes de fromage de chèvre maison (Ferme Gillen) (1,3,7,8)	16,50 € / 23,50
Croquettes de volaille maison aux champignons (1,3,7,8)	17,50 € / 24,50
Cassolette de scampis à la façon du chef (1,2,7)	23,00 € / 32,00 €
Œuf parfait à la florentine (1,3,7)	17,50 €



Profitez d'une petite pause rafraichissante avec un trou normand en découvrant notre :
Sorbet Maison aux Quetsches (4,50 € + 2 € pour l'arrosage)





Les Plats

Bouchée à la reine traditionnelle du Chef (ou au ris de veau et morilles +7€) (1,7)	26,00 €
Medaillon de porc façon Orloff et sa crème à la sariette (1,7)	29,00 €
Chili sin carne végétarien et son riz sauté	24,50 €
Sole meunière au beurre de ferme (1,4,7)	38,00 €
Filet de saumon en croute comté et épinard (1,4,7)	29,00 €
Boulettes maison à la façon du chef et sa sauce à l'échalote (1,3,7)	23,50 €
Navarin de mouton Texel de la ferme Brachmond (à Dahl) (1)	29,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1,3,7)	23,50 €
Entrecôte Luxembourgeoise rôtie bio 350gr	33,50 €
Filet de bœuf "La Pie rouge de l'Oesling" rôti	39,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR LES VIANDES RÔTIE

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

Salade mixte, légumes de saison

Pour les grillades: beurre maître d'hôtel, sauce chef à la truffe, poivre vert, champignons (1,7,12)





Les Douceurs

Moelleux au chocolat maison (1,3,7,8)	10,00 €
Tiramisu maison (1,3,7,12)	9,50 €
Crème brûlée à la vanille bourbon (3,7)	9,50 €
Tartelette caramélisée maison aux agrumes (1,3,7)	10,00 €
Glace Maison aux amandes et au Cognac (1,3,7,8,12)	12,50 €
Dame blanche (3,7)	9,50 €
Sorbet maison aux quetsches (Arrosé à son eau de vie +3,5€)	10,00€

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 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

