



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
- Téi vum Séi
- Familljebetrieb Welter Frank (oeufs et pommes de terre)
- Legulux (Tratten)
- La Ferme Brachmond à Dahl (mouton Texel)

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

Chèvre croustillant de la Ferme Gillen (Grümmelscheid) en aoumonière (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 €
Arancini végétariens au pesto (3,4,5,6,10)	16,00 € / 23,00 €

Les Entrées chaudes

Potage du jour (1,7,9)	9,50 €
Croquette(s) de fromage Maison (Ferme Gillen) (1,3,7)	16,50 € / 23,50 €
Os à moëlle rôti, bière Simon et croustillant de lard (1,3,7)	19,50 €
Cassolette de scampis à la façon du chef (1,2,7)	23,00 € / 32,00 €



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 (1,7)	25,00 €
Boudin blanc Maison rôti, purée onctueuse (1,3,7,6,8)	29,00 €
Boulettes Maison à la viande et au fromage (1,3,7,)	23,50 €
Lasagne végétarienne à la ricotta  (1,3,7)	24,50 €
Dorade rôtie au beurre blanc (3,4,7)	29,00 €
Trio de la Mer gratiné (Saint-Pierre, Sole et saumon) (3,4,7)	33,50 €
Entrecôte Luxembourgeoise bio 350g.	36,00 €
Sanglier de nos régions en Parmentier croustillant (3,7)	29,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR L'ENTRECÔTE, LA DORADE, LA BOUCHEE À LA REINE ET LES BOULETTES

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

Salade mixte, légumes de saison
(8)

Pour l'entrecôte: beurre maître d'hôtel,
sauce du chef à la truffe, poivre, champignons
(1,7,12)





Les Douceurs

Tiramisu Maison (1,3,7,12)	9,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon (3,7,8)	9,50 €
Baba au Rhum (1,3,5,7,8)	11,00 €
Glace Maison aux amandes et au Cognac (1,3,7,8,)	12,50 €
Dame blanche (3,7,8)	10,50 €
Sorbet Maison aux Quetsches (Arrosé avec son eau de vie aux quetsches + 3,50 €)	10,50€

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 €

Boulette maison des Tanneries, Frites

Pasta Bolognaise (1,9)

Dips de Poulet fait maison, Frites (1,3,7)

Nous souhaitons vous informer que les plats enfants sont également disponibles pour les adultes, avec un supplément de 10 €. La portion servie sera adaptée en conséquence afin de répondre aux besoins d'un adulte.





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

