Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Traditional Menu
2026
51 €

STARTERS

Goat cheese parcel,
crispy and wrapped in filo pastry

— or —

Vegetarian arancini with pesto

MAIN COURSES

Homemade vegetarian lasagne

— or —

Fillet of sea bream with beurre blanc

— or —

Chef's traditional vol-au-vent

DESSERTS

Homemade tiramisu

— or —

Crème brûlée with Bourbon vanilla

Please inform our staff of any food allergies

Only on reservation

This menu is served for the entire table.

Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Traditionelles Menü
2026
51 €

VORSPEISEN

Ziegenkäse im Filoteigpäckchen

— oder —

Vegetarische Arancini mit Pesto

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte vegetarische Lasagne

— oder —

Filet von der Dorade mit Weißweinsauce

— oder —

Traditionelle Königinpastete des Küchenchefs

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu

— oder —

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Lebensmittelallergien

Nur auf Reservierung

Dieses Menü wird nur für den gesamten Tisch serviert.

Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Menu Tradition

2026

51 €

ENTRÉES

Croustillant de chèvre en aumônière

— ou —

Arancini végétariens au pesto

PLATS

Lasagnes végétariennes maison

— ou —

Filet de dorade au beurre blanc

— ou —

Bouchée à la Reine traditionnelle du Chef

DESSERTS

Tiramisu maison

— ou —

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Merci de signaler toute allergie à notre équipe.

Uniquement sur réservation

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.

Aux Tanneries de Wiltz
HÔTEL*** & RESTAURANT

Traditioneel menu

2026

51 €

VOORGERECHTEN

Krokant geitenkaaspakketje in filodeeg

— of —

Vegetarische arancini met pesto

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte vegetarische lasagne

— of —

Doradefilet met beurre blanc

— of —

Traditioneel koninginnenhapje van de chef

DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu

— of —

Crème brûlée met bourbonvanille

Gelieve allergieën aan ons team te melden.

Enkel op reservatie

Dit menu wordt voor de hele tafel geserveerd.