

SUGGESTIONS

NOVEMBRE 2024

Entrées

Crème de volaille aux champignons

émulsion aux noix (2,4,6,10,14)

Cream of chicken with mushrooms and a walnut emulsion

14,80 €

Salade automnale

laitue romaine, poires rôties, noix, roquefort, chou-fleur en pickles (4,6,14)

Autumn salad (romaine lettuce, roasted pears, walnuts, Roquefort, pickled cauliflower)

18,80 €

Plats

Civet de marcassin à la bière brune

poires et airelles, spätzle (5,6,9,10,14)

Wild boar stew with dark beer, served with pears, lingonberries, and spätzle.

29,80 €

Fish'n chips de cabillaud, salade (5,6,9,10,11,14)

Cod fish 'n' chips with salad

29,80 €

Burger fromager

(steak de bœuf, oignons confits, reblochon, fromage à raclette, sauce au munster, tomate, salade), frites, salade (4,5,6,9,10,14)

Cheese lover's burger,

(beef patty, confit onions, Reblochon, raclette cheese, Munster sauce, tomato, lettuce), fries and salad

22,80 €

Végétarien

Tartine aux champignons de saison et comté (5,6,9,10,14)

Seasonal mushroom tartine with Comté cheese

22,80 €

Dessert

Poire pochée au vin blanc, spéculoos

glace vanille (4,5,6,10,14)

Poached pear in white wine, served with speculoos and vanilla ice cream

12,80 €

Nous travaillons avec des produits de la région.



EcoLabel
Luxembourg



RESERVATIONS & INFORMATIONS:
120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg
+352 43 56 43 - info@parc-hotel.lu



Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Cusacés/ Krustentiere/ Crustaceans
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfites/ Sulfide/ Sulfid