

SUGGESTIONS

OCTOBRE 2024

Entrées

Velouté de navets au curry

pomme Granny Smith, chantilly au miel (4,6,14)

Turnip and curry cream soup, Granny Smith apple, honey whipped cream

12,80 €

Salade de chou rouge

et épeautre au bacon fumé (5,6,9,10,14)

Red cabbage and Spelt with smoked bacon

18,80 €

Plats

Cordon bleu de veau au munster

sauce aux chanterelles, frites et salade (5,6,9,10,14)

Veal cordon bleu with Munster cheese, chanterelle sauce, fries and salad

28,80 €

Moules à la moutarde

(échalotes, persil, vin blanc, moutarde luxembourgeoise, crème épaisse)

frites et salade (6,8,9,10,14)

Mussels with mustard sauce,

(shallots, parsley, white wine, Luxembourg mustard, heavy cream), fries and salad

25,80 €

Pulled pork burger

(effiloché de porc, sauce barbecue et moutarde douce, oignons confits, salade, tomate)

frites, salade (5,6,9,10,14)

Pulled pork burger,

(pulled pork, barbecue sauce and sweet mustard, pickled onions, lettuce, tomato), fries and salad

25,80 €

Végétarien

Risotto de sarrasin, (5,6,14)

potimarron et champignons

Buckwheat risotto with squash and mushrooms

22,80 €

Dessert

Nougat glacé maison (1,4,6,10)

Homemade iced nougat

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: Custacés/ 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: Sulfités/ Sulfide/ Sulfid