

Sehr geehrter Gast,

Unser gesamtes Team freut sich, Sie willkommen zu heißen und wünscht Ihnen eine angenehme Zeit und guten Appetit. Unsere Speisekarte zeichnet sich durch ihre Originalität aus. Die meisten Gerichte sind „hausgemachte Kreationen“, andere sind von der „internationalen Küche“ inspiriert, einige folgen „klassischen Rezepten“ unserer Großmütter.

Unser Geheimnis? Frische Produkte, sorgfältige Zubereitung, Fisch aus der „Sauer“, Kräuter aus unserem Garten und der Region, lokales Wild und vor allem die Produkte aus dem Naturpark „Öwersauer“ und „Terroir Lux L“, die unseren Stolz ausmachen.

Ein gutes Essen braucht Zeit. Nach Ihrer Bestellung werden die Gerichte sorgfältig nach der Kunst der modernen Küche zubereitet.

Natürlich kann nicht jedes Gericht allen gefallen. Ihre Zufriedenheit ist unsere Priorität! Wenn Sie Anmerkungen, Wünsche oder Vorschläge haben, zögern Sie nicht, uns diese mitzuteilen! Wir danken Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit. Wir wünschen Ihnen einen ausgezeichneten Aufenthalt in unserem Restaurant.

Wir empfangen Sie täglich von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 18:30 bis 22:00 Uhr
In der Wintersaison von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 18:30 bis 21:00 Uhr

Der Erfolg Ihrer „Feier“ liegt uns am Herzen! Für Taufen, Hochzeiten, Geburtstage oder andere Feiern beraten wir Sie persönlich, um die Vorbereitung Ihres „großen Tages“ zu erleichtern.

Möchten Sie die Feier bei sich zu Hause organisieren? Fragen Sie uns gerne nach Vorschlägen!

All-you-can-eat-Gerichte werden nur zum Verzehr vor Ort serviert. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Sylvia, Bianca, Ronald und ihr Team
info@hotel-de-la-sure.lu - tel 00352-839110

Bedeutung der Menükarten-Symbole

 : Produkte aus der Luxemburger Region

 : Veganes Gericht



und die Allergencodes

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (inkl. Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere
15. Unsere Minister, die dafür gestimmt haben!!!

Aperitifs

Wodka-Zitrone	9,95 €
Batida Ananas	9,95 €
Bacardi-Cola	9,95 €
Passao/Safari Orangensaft	9,90 €
Pisang Ambon/Orange	9,95 €
Campari oder Cynar / Orange / Tonic	9,95 €
Cynar oder Campari / Soda	9,95 €
Cynar oder Campari Pur	7,50 €
Gin / Wodka Tonic	10,50 €
Hendrick's Gin / Pink Lady / Lou Gin - ROYAL-BLISS	12,50 €
Opyos Gin / Jinzu Gin / Ourdaller Gin - ROYAL-BLISS	13,50 €
Gancia	7,50 €
Martini/Weiß/Rot	7,50 €
Porto Rot/Weiß	7,50 €
Ricard/Pastis	7,50 €
Sherry Medium/Dry	7,50 €
Orangen/Zitronen Presssaft	7,50 €
Genever-Bokma/Cola	9,95 €
Kir-Weißwein	6,95 €
Kir Royal	8,95 €
Kir Royal Champagner (französisch)	11,95 €
Coupe Crémant (luxemburgisch)	7,95 €
Coupe Cooler Rosé (exotische Früchte)	7,95 €
Coupe Champagner (französisch)	11,00 €
Pineau de Charentes Weiß/Rosé	7,50 €
Blue Curaçao/Orange	9,95 €
JB/Cola	9,95 €
Malibu/Orange	9,95 €

COCKTAILS

Überraschungs-Cocktail des Monats	13,50 €
Hausgemachter Aperitif (Pisang, Blue Curaçao, Gin, Orangensaft)	12,00 €
Godefroy Cocktail (Crème de Cassis, Kirsch, Orangensaft)	12,95 €
Caipirinha (Cachaça, Rohrzucker, Limette)	12,95 €
Mojito (Weißer Rum, Limette, Minze, Zucker, Sodawasser)	12,95 €
Pina Colada (Ananassaft, Heller Rum, Kokoscreme)	12,95 €
Aperol Spritz (Aperol, Sprudelwasser, Crémant)	12,95 €
Hugo (Crémant, Holunderblütensirup, Sprudelwasser, Minzblätter)	12,95 €
Sunrise (Wodka, Orangensaft, Grenadine-Sirup)	12,95 €
Blue Motion (Blue Curaçao, Batida, Wermut, Ananassaft)	12,95 €
Sex on the lake (Pfirsich-Schnaps, Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft)	12,95 €
Banana Mama (Bananenlikör, Dunkler Rum, Heller Rum, Kokoscreme, Ananassaft)	12,95 €
Alkoholfrei: Cocktail	9,95 €
Crodino oder Sanbitter	7,00 €
Hugo Virgin oder Mojito Virgin	9,95 €

Süßweine

Marquis d'Alban, Bordeaux	7,95 €
Riesling Spätlese	7,95 €
Muscat de Rivesaltes weiß	7,95 €
Mas Amiel rot 10 Jahre alt	7,95 €
Sauternes	8,50 €

Ein guter Start in den Tag!

Das Frühstücksbuffet 18,00 € (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11)

Kaffee, Tee, Cappuccino, heiße Schokolade, Tees "vum Séi"  ...

Orangensaft, auch zum Pressen, Luxlait Milch  ...

Schwarzbrot, Braunbrot, Weißbrot von unserem regionalen Bäcker ...

Bio-Apfelsaft , Banane, Ananas, ...

Weißer und brauner Brötchen, ...

Süße Überraschungspalette, Zwieback, Knäckebrot, ...

Verschiedene Fairtrade-Konfitüren, Bio-Honig ,

Luxlait Naturjoghurt und Erdbeerjoghurt , ...

Schokoladenbutter, Schokoladenstreusel, ...

Verschiedene regionale Wurstwaren , hausgemachte Pasteten, ...

Französische Käseplatte, Käsescheiben, ...

Müsli, Trockenfrüchte, Nüsse ...

Frischer Obstkorb, ...

BIO-Ecke: Chia, Amaranth, Quinoa, Sesam, Leinsamen

Glutenfreie Ecke

Laktosefreie Ecke

Für externe Gäste:

Meine Herren, überraschen Sie Ihre Gattin und reservieren Sie
einen Tisch zum Frühstück

Zum Teilen für 2 Personen

Anti Pasti vom „Terroir Vum Séi“  (1-3-5-8-10-12) 27,50 €

Fischer-Schieferplatte (1-2-3-4-5-7-8-10-12) 29,50 €

Rohgemüseteller mit Dips (1-3-5-7-8-10) 24,50 €

Pinocchio Menü (- 11 Jahre) 18,50 €

Hausgemachter reiner Rindfleisch-Hamburger  (1-3-10-11) oder Chicken Nuggets (1-3-10) oder Paniertes Schnitzel (1-3-10) mit Pommes frites oder Spaghetti Bolognese (1-3-5-7-10) und Kindereisvariationen mit Überraschungsbecher zum Mitnehmen. (3-7-8)

Menü « Lunch Concept » 35,00 €

(gültig Montag-Freitag mittags außer Feiertage)

Amuse-bouche



Vorspeise



Hauptgericht



Dessert



Menü « Gastronomic Tour » 68,00 €

Amuse-Bouche



Vorspeise



Suppe



Fisch



Sorbet



Fleisch



Menü « Tradition » 45,00 €

Hausgemachtes Pasteten-Trio garniert (3-5-7)

oder

Lauwarmer « Bauernsalat » (3-6-10)

oder

Blätterteig mit Pariser Champignons in Sahne (1-3-7)

oder

« POTTHUCKE » (neue Kreation aus dem Naturpark « ÖWERSAUER » mit Kartoffeln) (1-3)

Duo von Rind-/Putenmedaillon **L** « mit Pfeffermischung » (1-5-7)

oder

Lachsfilets « in Kräuterrahm » (3-4-7)

oder

Vegetarische Kräuterpfanne (5-7)

Echte « Dame Blanche » mit warmem Fairtrade-Schokolade (3-7-8)

oder

« Rote Früchte » Parfait (3-5-7-8)

Menü « Gourmand » zum 56. Jubiläum 56,00 €

„Kleiner reichhaltiger Salat nach Laune der Brigade“: Kalbsbries, Schnecken, Scampi, Gänseleber, Rinderfilet **L**, Pilze, gebratene Zwiebeln, geräuchertes Lachstatar, Flusskrebsschwänze, garniert mit Croutons (1-2-4-5-7-8-10)

oder

„Fischer-Eintopf“ im Knusperteig (1-2-3-4-5-7-8)

oder

Teller „Terroir de la Sûre mit Spezialitäten der Metzgerei Öewersauer“ **L** roher Schinken, gekochter Schinken, verschiedene Würste, Pasteten etc. garniert (3-5-8-10)

„Duo von Kalbs- und Rinderfilet **L** mit 2 Saucen“ (3-5)

oder

„Meeres-Allianz“ je nach Angebot mit Beilagen (2-3-4-7)

„Harmonie von 2 hausgemachten Parfaits“ garniert (3-5-7-8)

oder

Kleine „Feinschmecker-Palette des Konditor-Meisters“ (1-3-5-7-8)

oder

Vanille-Eisbecher „mit roten Früchten“ (3-5-7-8)

Suppen-Vorspeisen-Salate Hauptgericht-Zuschlag + 4,50 €

Dinkel-Cremesuppe „Vum Séi“ **L** nach Luxemburger Art 10,00 €
(mit Schlagsahne, Croûtons und gehackten Pistazien) (1-5-7-8)

Tomatensuppe „mit Kräutern“ 10,50 €
(mit Schlagsahne, Croûtons und gehackten Pistazien) (1-3-4-5-7-8)

Exzellente „Käsecremesuppe“ 11,00 €
(Spezialität des Küchenchefs, mit geschnittenen Pilzen, Schlagsahne, Croûtons
und gehackten Pistazien) (1-5-7-8)

„Hausgemachte“ Fischsuppe 14,75 €
(mit Armagnac verfeinert, garniert mit Flusskrebsschwänzen, Schlagsahne,
Croûtons und gehackten Pistazien) (1-2-4-5-7-8)

Feinschmecker-Salat „nach Art des Hauses“ 23,95 €
(Kalbsbries, Schnecken, Scampi, Gänseleber, Rinderfilet **L**, Pilze, gebratene
Zwiebeln, geräuchertes Lachstatar, Flusskrebsschwänze und Croûtons)
(1-2-4-5-7-8-10-14)

„Bauernsalat“ 18,50 €
(Zwiebeln, Speckwürfel und sautierte Pilze, mit Croûtons garniert) (1-3-5-7-8)

„Caesar Salat“ 19,95 €
(sautierte Zwiebeln, geschnittene Putenbrustfilets, sautierte Pilze auf einem
Bett aus Saisonsalaten, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, mit Croûtons
garniert) (1-3-5-7-8-10)

Warmer Ziegenkäse-Salat 19,45 €
(garniert mit Honig, Pilzen, sautierten Zwiebeln und Paprika, Tomaten,
Pinienkernen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, mit Croûtons) (1-5-7-8-10)

Der „WALDORF“ Salat 20,50 €
(Rinderfiletspitzen **L**, sautierte Zwiebeln und Pilze, Walnüsse, auf einem Bett
aus Saisonsalaten, mit Croûtons garniert) (1-8-10)

Der „SCAMPI UND FLUSSKREBS“ Salat 21,45 €
(garniert mit Scampi und Flusskrebsen, gebratenen Zwiebeln und Pilzen,
Pinienkernen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen mit Knoblauch, mit
Croûtons) (1-2-8-10)

Garnierte geräucherte Lachs-Tatar 18,95 €
(Schottischer Lachs) (1-4-5-8-10)

Millefeuille von halb-gekochter Gänseleber mit geräucherter Entenbrust,
Lebkuchenscheiben, Gelee, Zwetschgen-Konfitüre und Zwiebeln in Rotwein
22,50 €
(unbedingt probieren) (1-3-5-8-10)
serviert mit einem Glas Sauternes + 8,50 €

Roulade vom Rinder-Carpaccio 
mit Parmesan, gerösteten Mandeln und Gewürzöl (5-8) 20,45 €

Kalbsbries-Ragout "Grand Ducale"
mit Blätterteig (ausgezeichnete Sahneseauce mit Cognac verfeinert, Zwiebeln
und Pilzen) (1-3-7-8) 20,95 €

Scampi-Spieß "Madagaskar" auf Risotto-Bett 17,95 €
(im Speckmantel mit Flusskrebssauce) (2-4-7)
(nicht als Hauptgericht möglich)

Gratinierte Schnecken "nach Elsässer Art" 16,25 €
(ausgezeichnete Weißweinsauce, Zwiebeln, Speck, Pilze, mit Kräutersahne
und Knoblauch) (7) (nicht als Hauptgericht möglich)

Der "POTTHUCKE" (neue Kreation aus dem Naturpark "ÖWERSAUER" mit
Kartoffeln) Gebratener Kartoffelkuchen mit Mettwurst, garniert mit
Zwetschgen-Konfitüre (1-3) 16,95 €

Pasta

Lätz hausgemachte Lasagne Bolognese  (1-3-7) 20,00 €

 Lätz Penne Arrabbiata Vegan  (1-3-7) 18,75 €

Lätz Spaghetti Carbonara  (1-3-7) 18,95 €

Pfannengerichte

- "Stroganoff" (Vorspeise 19,95 € / Hauptgericht 29,95 €)
Geschnittenes Rinderfilet **L** in einer Sauce mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pilzen, verfeinert mit Wodka, frischem Gemüse und Salzkartoffeln als Beilage (1-7)
- "Pêcheur" (Vorspeise 19,95 € / Hauptgericht 29,95 €)
Verschiedene gebratene Markfische in Nantua-Sahne mit Gemüse, Pilzen und Reis (2-4-7)
- "Forestière" (Vorspeise 18,95 € / Hauptgericht 25,95 €)
Geschnittene Putenbrust mit frischem Gemüse, Lätz Nudeln und Rahmsauce mit frischen Pilzen (1-3-7)
- "De La Sûre" (Hauptgericht 31,95 €)
3 verschiedene Medaillons (Rinderfilet **L**, Kalb, Geflügel) mit 3 Saucen und Marktgemüse mit Pommes Frites (5-7-8)
- "Indienne" (Vorspeise 18,95 € / Hauptgericht 25,95 €)
Putenfilet-Schmortopf in Curry-Sahne mit Gemüse, Pilzen und frischem Curry-Fruchtsalat (1-7)
- "AIL DE L'OURS" (Vorspeise 19,45 € / Hauptgericht 29,45 €)
Gebratenes Geflügel und Scampi in Rahmsauce mit Michelauer Bärlauch, Gemüse und Pilzen (1-2-4-7)
- "DI SCAMPI DIABOLO" (Vorspeise 20,95 € / Hauptgericht 30,95 €)
Scampi und Flusskrebsschwänze in pikanter Tomatensauce mit Gemüse und Pilzen (2-4-7)

Fleischspezialitäten

Châteaubriand **L** für 2 Personen mit 3 Saucen (Pfeffer, Pilze und Elsässer Art)
(1-3-7) 88,00 €

Paar Rindermedaillons **L** "Rossini" (Gänseleber) mit Porto verfeinert
(1-7) 40,95 €

Rinderfilet-Duo **L** "mit 4 Pfeffersorten" (köstliche pikante Sauce mit
verschiedenen Pfeffersorten)
(1-7) 37,75 €

Rinderfilet-Paar **L** "Gorgonzola" (köstliche Käsesauce)
(1-7-8) 37,95 €

Kalbsmedaillons "De la Sûre" (Sauce mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pilzen und
mit Wodka und Sahne verfeinert)
(1-7) 37,95 €

Kalbsbries Vum Séi "auf Pariser Art" (in einer mit Cognac, Zwiebeln, Speck und
Pariser Champignons verfeinerten Sahnesauce)
(1-7) 36,75 €

Hausgemachtes Puten-Cordon-Bleu "Pilzrahmsauce"
(1-3-7) 27,50 €

Geflügelschnitzel "Wiener Art" XXL (Wird mit Pommes Frites und Salat serviert)
(1-3-7-10) 22,95 €

Regionale Platte "Vum Séi Öewersauer" **L** mit rohem und gekochtem Schinken
(3-6-10) 25,95 €

(Wird mit Pommes Frites und Salat serviert)

oder

Platte "DE LA SÛRE mit Öewersauer Metzgerei-Spezialitäten" **L** (roher Schinken,
gekochter Schinken, verschiedene Würste, Pasteten usw.) Wird mit Pommes
Frites und Salat serviert
(3-6-10) 26,95 €

"Nancy Hot Spicy Burger Pur Rind" **L**, Pommes Frites
(1-7-10-11) 22,95 €

"Double Flying Dutch Burger" (Pute), Cocktailsauce, Pommes Frites
(1-7-10-11) 22,95 €

"Double LANA Cheese Bacon Burger Pur Rind" **L**, Pommes Frites
(1-7-10-11) 24,95 €

Fisch

Forelle  aus unseren Flüssen, gefangen von unseren Fischern aus der
Region "Belle Riesling"
Weißweinsauce (April - September) (4-7)

28,50 €

Lachsschnitzel "auf bretonische Art" in Flusskrebssauce
mit Krabbenfleisch, garniert mit Flusskrebsschwänzen und Meeresspargel
(2-4-7)

31,45 €

Zanderfilets "mit Limenpfeffer-Sahnesauce" (2-4-7)

33,45 €

Gebratene Scampi "mit Bärlauchsahne" und Pariser
Champignons (2-4-7)

31,95 €

Der "REICHE FISCHGANG" mit 2 Saucen (für 2 Personen) mit ½ Baby-Hummer
pro Person "Siegerplatte beim Basler Wettbewerb" (1-2-4-7)
(bitte 24 Stunden im Voraus bestellen oder auf Anfrage, falls möglich)

88,00 €

ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELGRATIN UND FRISCHEM
GEMÜSE SERVIERT
FISCH SERVIERT + REIS

Vegetarische und Vegane Gerichte Hauptgericht-Zuschlag + 4,50 €

 Gazpacho (1-5-7-8) 10,50 €

Tomatensuppe mit Kräutern (1-7-8) 10,50 €

Gemüse-Tartar mit Kräuter-Vinaigrette (3-7-10) 16,95 €

Saisonaler Rohkostteller vom Gärtner (3-7-10) 16,45 €

 Tomaten/Zucchini-Carpaccio mit Gewürzöl (5) 16,45 €

 Lauwarmer Frühlingsalat mit Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Croutons,
Kernen (1-5-10) 17,75 €

Blätterteig mit frischen Champignons
in leichter Rahmsauce (1-3-7) 17,95 €

 Vegetarische Kräuterpfanne (5) 20,95 €

Frühlingsgemüse-Cassolette
in Madras-Curry-Sahne (1-7) 21,95 €

Vegetarischer Gemüseteller mit Kräutercoulis (1-7) 20,95 €

 Vegetarisches Nasi Goreng 21,50 €

Trio von Kartoffeln , Gemüse und gratiniertem dänischen
Blauschimmelkäse (1-7) 21,50 €

Zusätzliche Beilagen

Grüner Salat oder Kroketten oder Dauphine-Kartoffeln oder Bratkartoffeln
oder Pommes Frites oder Reis oder Nudeln oder Sauce 4,00 € p.P.
Mayonnaise oder Ketchup oder Senf 1,00 € p.P.

Spaziergang im Süßigkeitenpalast

Sortierte "Käsemeister" Platte (5-7-8) 14,00 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis (1-3-5-7) 12,75 €

Köribchen mit 3 Fairtrade-Schokoladenmousse auf
Bourbon-Vanillecreme-Coulis (1-3-7-8) 12,50 €

Windbeutel mit warmem Fairtrade-Schokoladenüberzug
12,95 € (1-3-7-8)

Hausgemachtes Nougat-Eis (3-7) 11,95 €

Feinschmecker-Palette "vom Chef" (1-3-5-7-8) 16,00 €

 Frischer Obstsalat der Saison 9,50 €

Waldbeerenperfekt mit Kirsch parfümiert (3-7) 11,95 €

Hausgemachte Crème Brûlée (3-7) 10,75 €

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren (3-7-8) 12,95 €

Café "Gourmand" (1-3-7-8) 12,75 €

Echte Sûre Dame Blanche (1-3-7-8) 12,00 €
(Vanilleeis, warme Fairtrade-Schokolade und Schlagsahne)

Eisbecher "Fitness" mit frischen Früchten (1-3-7-8) 11,95 €

 Trio Colonne (3 Sorbets) 13,00 €

 Luxemburger Trio Colonne "Deluxe"
(3 Sorbets und 3 Schnäpse) 16,95 €

Eisbecher für Zwei "Feuerwerk" (1-3-7-8) 19,95 €
(Hausüberraschung, mit verschiedenen Eissorten, frischen Früchten, usw.)

Aufgüsse aus dem Naturpark "Öewersauer"

Aktiv	3,55 €
Brennnessel	3,55 €
Eislek	3,55 €
Energie	3,55 €
Fenchel	3,55 €
Fitness	3,55 €
Glück	3,55 €
Joker	3,55 €
Kamille	3,55 €
Kräuter	3,55 €
Lindenblüte	3,55 €
Pfefferminze	3,55 €
Naturpark	3,55 €
Relax	3,55 €
Verbene	3,55 €
Wellness	3,55 €
Früchte	3,55 €
Grüner Tee	3,55 €
Spakelt	3,55 €

Kaffees

Irischer Kaffee	10,50 €
Französischer Kaffee	10,50 €
Baileys Kaffee	10,50 €
Pommodos Kaffee (mit Calvados)	10,50 €
Grand-Marnier Kaffee	10,50 €
Amaretto-Kaffee	10,50 €

Liköre und Digestifs

Amaretto Bertha	9,75 €	Alter Marc de Bourgogne	9,75 €
Amaretto Disaronno	7,50 €	entrappt Lejay-Lagoute	
Baileys	7,50 €		
Cointreau	7,50 €	Alter Marc de Champagne de Venoge	9,75 €
Drambuie	7,50 €	Alter Marc Château Neuf du Pape	9,75 €
Grand-Marnier Rouge	7,50 €	Marc d'Alsace de Gewürztraminer Dopff	9,75 €
Tia Maria	7,50 €		
Benediktiner	7,50 €	Luxemburger Riesling Marc	9,75 €
Jägermeister	7,50 €	(im Eichenfass gereift) Außergewöhnlich	
Buff	5,50 €		
Jenever Bokma	7,50 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	9,75 €
Weintrub	7,95 €	Feiner Calvados XO Chardon	9,75 €
Wildfrüchtelikör	7,50 €		
Père Blanc	7,50 €	Digestifs Max	13,50 €
Underberg	5,50 €		
Sambuca	7,50 €	J&B	8,50 €
		Chivas Regal	9,95 €
Fernet Branca	7,50 €		
Grappa	8,25 €	Johnnie Walker Red	9,85 €
Grappa Berth	9,95 €	Johnnie Walker Black	11,50 €
Chartreuse	7,50 €	Jack Daniel's	9,85 €
Averna	7,50 €	Ballantines	9,85 €
Ramazotti	7,50 €	Jim Beam Bourbon	9,85 €
Limoncello	7,50 €	Glen Moray (13 Jahre)	13,95 €
Absinth Glas	8,50 €	Glenmorangie (10 Jahre)	13,95 €
Likör Max	10,50 €	Glenfiddich (12 Jahre)	13,95 €
		Lagavulin (16 Jahre)	14,25 €
Aus der Region:		Cragganmore (12 Jahre)	13,95 €
Hielänner-Bleien-Likör	6,50 €	Dalwhinnie (15 Jahre)	13,95 €
Honiglikör	6,50 €	Oban West Single Malt (14 Jahre)	13,95 €
Nusslikör	6,65 €	Talisker (10 Jahre)	13,95 €
Kräuterlikör	6,50 €	Glenkinchie (10 Jahre)	13,95 €
Ugemeeten	6,50 €		
		Rum Centenario (20 Jahre)	13,95 €
Miny:			
Waldhimbeere	9,50 €	Hennessy V.S.O.P	9,75 €
Mirabelle	8,50 €	Courvoisier***VS	9,00 €
Neelchesbiren	8,55 €	Cognac XO De Laroche	13,50 €
Williams-Birne	8,50 €	Cognac Frapin V.S.O.P. Premier grand cru	12,00 €
Quitten	7,75 €	Feiner Luxemburger	11,00 €
Zwetschge	7,75 €	Remy Martin V.S.O.P.	11,00 €
Kirsch	8,25 €	Fine de Champagne	11,00 €
Alte Pflaume	8,25 €	Cognac Biscuit	8,50 €
		Brandy Napoleon V.S.O.P.	7,00 €
Himbeere	8,55 €		
Spieren	7,50 €	Apfel im Eichenfass	8,95 €
Alter Kirsch	8,50 €	Birne im Eichenfass	8,95 €
Eau de Vie Max	12,50 €	Zwetschge im Eichenfass	8,95 €

Regional direkt vom Landwirt/Produzent - das ist top!!!

Tee und Gewürze "vum Séi": Verschiedene Tee- und Kräutersorten aus der Region

Gourmet "vum Séi": 3 Gastronomiebetriebe "vum Séi"

Bléi "vum Séi": Hersteller von Badeölen und Seifen aus regionalen Pflanzen aus dem Naturpark

Maison du Parc: Alle Informationen der Region und "vum Séi" Produkte, Museen, Geschäfte, etc.

SEBES: Unser Trinkwasser aus dem See

Glodé-Esch: Bio-Schnaps und Honig Lieferant

Mergen-Heusbourg: Der Kartoffelkönig

Wild aus der Region: Die Jäger unserer Region

Forelle: Von lokalen Fischern gefangen

Brasserie Simon: Lokaler Dinkelbierproduzent

Den Heischer SARL- Mikrobrauerei: Brauer des Heischer-Eschlescher Bier; Alles über Bierbrauen lernen (Seminar und Gruppen)

Brasserie Diekirch: Lieferant von Diekirch Spezialbier vom Fass

Mondo del Caffé: Bio-Espresso Kaffee

Autisme Luxembourg a.s.b.l.: Fairtrade Marmeladen Lieferant

Luxlait: Alles Gute aus der Milch

Obst und Gemüse aus dem Garten

La Provençale: Lieferant von Fleisch, Geflügel, Eis, regionalem Obst

Sources Rosport S.A.: Unser Viva und Rosport Wasser

Caves St Remy Desom: Wein- und Sektproduzent mit geschützter Ursprungsbezeichnung Luxemburger Mosel

Domaine Mathis Bastian: Wein- und Sektproduzent seit 5 Generationen

Caves Bernard Massard: Wichtigster privater Hersteller von Schaumweinen nach "traditioneller Methode" in Luxemburg

Domaines Vinsmoselle Luxembourg: Größter Wein- und Crémant-Produzent Luxemburgs

Caves Jean Schlink-Hoffeld: Wein- und Crémant-Produzent aus nachhaltigem Weinbau

Caves Leuck-Thull: Familien-Weinproduzent seit 3 Generationen

Kaerzefabrik Peters: Herstellung und Verkauf von Kerzen und dekorativen Handwerksartikeln

Geschenkgutschein

Warum nicht ein romantisches Candlelight-Dinner verschenken?

Ein Aufenthalt in einem luxuriösen Hotelzimmer mit Whirlpool oder Hammam-Massagedusche?

Eine Massage, eine Schönheitsbehandlung?

Oder einfach einen Geschenkgutschein?

Fragen Sie uns um Rat.





**em
de
séi
à
méi.lu**



Schmaach & Blumen Hobby Deco

Rue du Moulin 1 - L-9650 Esch-sur-Sûre, Luxembourg

www.emdeseiamei.lu

T. +352 26 889 003



IDEE DECO



GRANDE TERRASSE



PANIER-CADEAU



Décoration florale, cadeaux.

Fermé le mardi & mercredi.
En saison ouvert tous les jours
de 8h30 à 18h.



**Epicerie, vins, alcools, coin café et
petite restauration
aux produits régionaux.**

Fermé le mardi & mercredi.
En saison ouvert tous les jours
de 8h30 à 18h.



Rue du Moulin 1
L-9650 Esch-sur-Sûre



(00352) 26 889 003



www.emdeseiamei.lu



schmaach@hotel-de-la-sure.lu

Le magasin Schmaach em de séi à méi s'applique à travailler avec des producteurs locaux et régionaux du Luxembourg. Nous travaillons essentiellement avec des artisans locaux et régionaux en décoration et en alimentaire.



Bitte hinterlassen Sie uns Ihre Bewertung auf GOOGLE, Ihre Meinung ist uns wichtig.

Spa-Broschüre: Ihr einzigartiger Ausflug

Fordern Sie unsere Spa-Broschüre an für eine einzigartige Entspannung oder ein besonderes Geschenk. Entdecken Sie unsere entspannenden Behandlungen und gönnen Sie sich oder einem Ihrer Liebsten ein außergewöhnliches Wellness-Erlebnis. Ein perfekter Moment der Gelassenheit erwartet Sie.

GOURMET & RELAX
★★★★★
ROCK SPA & WELLNESS
COMTE GODEFROY
ESCH SUR SÛRE

DÉTENTE
RONDO
aux senteurs
BAIN TURC
SAUNA
SOINS
NATURE
VITAMINE
ICE
FONTAINE
OIL
ENVELOPEMENT
MASSAGE
SUN
BLACK HOLE
SENS of WALK
RELAX

Calendrier culinaire

31.01.	Wiedereröffnung nach Betriebsferien
01.02. – 28.02.	Valentins-Entdeckungsmenü
28.02. – 03.03.	Sauerkraut-Wochenende mit 5 Fleischsorten nach Belieben
07.03. – 09.03.	Wochenende Muschel-Menü 4 Gänge nach Belieben
14.03. - 16.03.	Umgekehrtes Menü mit Frühlingsaromen
21.03. – 23.03.	Scampi-Menü 4 Gänge
28.03. – 30.03.	Indisches Entdeckungsmenü 4 Gänge von Ronny
01.04. – 30.04.	Eröffnung der Forellensaison aus unseren Flüssen und Spargel
19.04. – 21.04.	Gourmet-Ostermenü
01.05. – 22.05.	Spargel in allen Variationen
23.05. – 13.06.	Rund um den Lachs und Spargel
08.06.	Muttertag-Menü
14.06. – 10.07.	Harmonie von Land und Meer
11.07. – 31.08.	Entdeckung der Pfannengerichte in allen Variationen
01.09. – 09.09.	Hotel geschlossen
19.09. – 02.10.	Muschel-Menü 4 Gänge nach Belieben
03.10. – 16.10.	Hummer-Menü 3 Gänge
05.10.	Vatertag-Menü
17.10. – 14.12.	Wildgerichte-Saison in Harmonie mit Waldpilzen
13.11. – 15.11.	Knödel nach Belieben
20.11. – 22.11.	Variationen vom Rinder-Carpaccio nach Belieben
27.11. – 29.11.	Umgekehrtes Menü
04.12. – 06.12.	Scampi-Menü 4 Gänge
15.12. – 29.01.	Jahresurlaub

