



# MENU (MIDI)

06. + 07.08.2022  
MOSELLE

## BARBECUE OFYR

DÉCLINAISON DE BOEUF PRODUIT DU TERROIR

(RIBS, ENTRECÔTE, BAVETTE)

JAMBON AU FOIN ET HERBETTES

RILLETTE TIÈDE DE TRUITE

COMME UN POIREAU VINAIGRETTE

CÉLERI EN CROÛTE DE SEL ET SARIETTE

FOCCACCIA GRILLÉE À L'AIL DES OURS ET

PIED DE COCHON

BROCHETTE DE WÄINZOOSISS

BUFFET DE SALADES

## DESSERT

TARTELETTE À LA CERISE,

CACAO & VERVEINE



sightseeing.lu

powered by mo'occi



# MENU (SOIR)

06. + 07.08.2022  
MOSELLE

## MISE-EN-BOUCHE

COMME UNE FEIERSTENG SZALOOT,  
PAIN BRETZEL MOELLEUX  
(GLUTEN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE)

## ENTRÉES

DUO DE TRUITE ET ANGUILE FUMÉE, CRUMBLE  
DE SARRASIN  
(GLUTEN, ŒUFS, POISSON, LAIT)

## PLAT

COQ AU RIESLING REVU EN PARMENTIER, FÈVE  
DE MARAIS ET OIGNON  
(LAIT, CÉLERI, SULFITES, GLUTEN)

## DESSERT

LA MIRABELLE ET YAOURT  
(GLUTEN, ŒUFS, LAIT, FRUITS À COQUES)

## FORFAITS VINS EN ACCORD

(À LA BOUTEILLE OU AU VERRE)

CRÉMANT SCHMIT-FOHL BRUT  
PINOT GRIS 2020 KOLTESCHBERG DOMAINE  
VITICOLE SUNNEN-HOFFMANN  
RIESLING MUSCHELKALK 2020 DOMAINE VITICOLE  
KEYSER-KOHL  
PINOT NOIR CAPSULE D'OR 2018, DOMAINE  
VITICOLE KOHLL-LEUCK  
RIESLING MUSCHELKALK 2020 DOMAINE VITICOLE  
KEYSER-KOHL  
GEWÜRZTRAMINER MOELLEUX, DOMAINE  
VITICOLE KOHLL-LEUCK  
EAU, BIÈRE BATTIN, JUS DE RAISIN  
CAFÉ OU THÉI VUM SÉI

## ALTERNATIVE VEGETARIEN

## MISE-EN-BOUCHE

SOUPE GLACÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE  
(GLUTEN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE)

## ENTRÉES

LE CÉLERI CUIT EN CROÛTE DE SEL, SAUCE  
VIERGE AUX RAISINS  
(CÉLERI, GLUTEN, SULFITES)

## PLAT

RISOTTO CRÉMEUX À LA BETTERAVE  
HÉPPERDANGER ET NOIX  
(LAIT, SULFITE, NOIX)

## DESSERT

LA MIRABELLE ET YAOURT  
(GLUTEN, ŒUFS, LAIT), FRUITS À COQUES)

## FORFAITS BOISSONS SOFT

Eaux  
JUS DE RAISIN  
CAFÉ & THÉ



sightseeing.lu

powered by mo'occi