



# MENU

27. + 28.08.2022  
MINETT

## MISE-EN-BOUCHE

BOUNESCHLUPP EN SALADE, MOUSSE DE POMME  
DE TERRE  
(GLUTEN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE)

## ENTRÉES

PRESSÉ DE VOLAILLE AU JAMBON « TERRE ROUGE »,  
SALADE CROQUANTE  
(GLUTEN, ŒUFS, LAIT, MOUTARDE, SULFITES)

## PLAT

PIÈCE DE VEAU CONFITE, FUNK-BRICHER ET CÉLERI  
EN TEXTURES  
(LAIT, CÉLERI, SULFITES)

## DESSERT

FRAISIER COMME UNE KÉISTAART  
(GLUTEN, ŒUFS, LAIT)

## FORFAITS BOISSONS

AVEC ALCOOL

ACCORD METS & VINS  
CRÉMANT BUBBLY BY CONCEPT + PARTNERS  
\*\*\*

NANAMI, 2018, DOMAINE MATHIS BASTIAN  
\*\*\*

PINOT NOIR BARRIQUE, 2019, DOMAINE HENRI  
RUPPERT  
\*\*\*

GEWÜRZTRAMINER AHN GOELLEBOUR BIO, 2020,  
DOMAINE SCHMIT-FOHL  
BIÈRE & APÉTITIFS  
SOFT DRINKS  
CAFÉ

## ALTERNATIVE VEGETARIEN

## MISE-EN-BOUCHE

BOUNESCHLUPP EN SALADE, MOUSSE DE POMME  
DE TERRE  
(GLUTEN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE)

## ENTRÉES

PRESSÉ DE LÉGUMES CROQUANTS, KACHKÉIS ET  
SALADE

## PLAT

RISOTTO CRÉMEUX AU ROUDE BOUF, CÉLERI EN  
TEXTURES

## DESSERT

FRAISIER COMME UNE KÉISTAART  
(GLUTEN, ŒUFS, LAIT)

## FORFAITS BOISSONS

À LA CONSOMMATION

SÉLECTION DE CRÉMANT, VIN BLANC ET ROUGE,  
BIÈRE & APÉTITIFS

SOFT DRINKS

CAFÉ



sightseeing.lu

powered by mo'occi