

Geachte Gast,

Wij en ons team, heten u van harte welkom in ons gezellig huis en wij willen u tot uw tevredenheid verwennen. Onze restaurantkaart onderscheidt zich in vele opzichten van andere menukaarten.

De meeste gerechten zijn huiscreaties, anderen komen uit de internationale keuken, eveneens vindt u er klassieke recepten uit grootmoeders tijd, die bijna vergeten zijn.

Ons geheim ?

Verse produkten, culinaire bereiding, verschillende soorten vis uit de Sûre, kruiden uit eigen tuin, wild uit de regio en tot slot: de produkten uit het Natuurpark « Öewersauer » en « Terroir Lux »

Een goede bereiding van uw maaltijd vraagt tijd. Dadelijk na uw bestelling worden de gerechten zorgvuldig klaargemaakt volgens de regels der kunst van de moderne keuken.

Natuurlijk is niet elk gerecht geschikt voor ieders smaak.

Ons doel is uw tevredenheid.

Hebt u opmerkingen, wensen of ideeën? Wij danken u alvast ze met ons te delen.

Wij wensen u smakelijk eten en een aangenaam verblijf in ons restaurant.

Wij verwennen u elke dag van 12.00 tot 15.00 en van 18.30 tot 22.00 uur.
In de winterperiode van 12.00 tot 15.00 en van 18.30 tot 21.00 uur.

Het welslagen van uw feestje ligt ons nauw aan het hart !
Voor doopfeesten, bruiloften, verjaardagen en overige, kunnen wij u individueel advies geven om u voor te bereiden op de "grote dag".

Organiseert u het feest het liefst thuis en hebt u die mogelijkheid, aarzel niet ons te vragen naar onze mogelijkheden!

Sylvia, Bianca, Ronald en hun team
info@hotel-de-la-sure.lu - tel 00352-839110

Aperitifs

Amer Picon/Bière/Vin blanc	7,85 €
Vodka-Lemon	9,75 €
Batida Ananas	9,75 €
Bacardi-Cola	9,75 €
Passao/Safari orange juice	9,50 €
Pisang Ambon/Orange	9,75 €
Campari ou Cynar / Orange / Tonic	9,75 €
Cynar ou Campari / Soda	9,50 €
Cynar ou Campari Sec	7,50 €
Gin / Vodka Tonic	9,75 €
Hendrick's Gin / Pink Lady / Lou Gin - Tonic	12,50 €
Opyos Gin / Jinzu Gin / Ourdaller Gin - Tonic ou Fever Tree	13,50 €
Gancia	7,50 €
Martini/Blanc/Rouge	7,50 €
Porto Rouge/Blanc	7,50 €
Ricard/Pastis	7,50 €
Sherry Medium/Dry	7,50 €
Orange/Citrons Press juice	6,25 €
Jenever-Bokma/Cola	9,75 €
Kir-Vin blanc	6,75 €
Kir Royal	8,75 €
Kir Royal Champagne (français)	11,75 €
Coupe Crémant (luxembourgeois)	7,75 €
Coupe Cooler rosé (fruit exotique)	7,75 €
Coupe Champagne (français)	11,00 €
Pineau de Charentes Blanc/Rosé	7,50 €
Blue Curaçao/orange	9,75 €
Jb/cola	9,75 €
Malibu/orange	9,75 €

COCKTAILS

Surprise Cocktail du mois	12,50 €
Home-made Apéritif (pisang, blue curacao, gin, orange Juice)	11,00 €
Cocktail Godefroy (crème de cassis, cherry, orange Juice)	11,00 €
Caipirinha (cachaça, sugar cane, lime)	11,00 €
Mojito (white rum, lime, mint, sugar, soda water)	11,00 €
Pina Colada (pineapple juice, light rum, cream of coconut)	11,00 €
Apérol Spritz (apérol, sparkling water, crémant)	11,00 €
Hugo (crémant, Elderflower syrup, sparkling water, mint leaves)	11,00 €
Sunrise (vodka, orange juice, grenadine syrup)	11,00 €
Blue Motion (blue curacao, batida, vermouth, pineapple juice)	11,00 €
Sex on the lake (Schnapps peach, vodka, cranberry juice, orange juice)	11,00 €
Banana Mama (banana liqueur, dark rum, light rum, cream of coconut, pineapple juice)	11,00 €
Alcoholvrij:	
Cocktail	8,50 €
Crodino ou Sanbitter	6,00 €
Hugo Virgin ou Mojito Virgin	9,50 €

Dessertwijnen

Marquis d'Alban, Bordeaux	7,25 €
Riesling Spätlese	7,25 €
Muscat de Rivesaltes wit	7,25 €
Mas Amiel Rood 10 jaar oud	7,25 €
Sauternes	7,50 €

Morgenstond heeft goud in de mond!

Ontbijtbuffet 15,00 € (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11)

Koffie, thee, cappuccino, warme chocolademelk, infusies « Téli vum Séi » ...

Sinaasappelsap, ook om te persen, melk Luxlait ...

Bruin, zwart en wit brood van onze streekbakkerij, ...

Biologische appel-, banaan-, ananassap,

Witte of bruine broodjes,...

Zoete verrassingspalet, beschuit, knäckebrood, ...

Diverse Fairtrade Jams, bio-honing, yoghurt Luxlait natuur en met
aardbeien ...

Chocoladeboter, hagelslag...

Verschillende regionale vleeswaren Terroir Lux, pâtés van het huis

Frans kaasplank, plakjes kaas...

Muesli, gedroogd fruit, noten...

Mand met vers fruit, ...

Bio-hoek: sjiitische ontbijtgranen, amarant, quinoa, sesam, spelt

Glutenvrije hoek

Lactosevrije hoek

Voor externe klanten:

Heren, verwen uw vrouw en reserveer een tafel
voor het gezamenlijk ontbijtbuffet

Om te delen voor 2 personen

Anti Pasti Terroir vum Séi (1-3-5-8-10-12) 25,00 €

« De lei van de visser » (1-2-3-4-5-7-8-10-12) 26,95 €

Rauwe Groentenschotel met dips (1-3-5-7-8-10-12) 20,00 €

Menu Pinocchio (- 11 jaar) 15,95 €

Hamburger van het huis van rundergehakt Terroir Lux (1-3-11-10) of Chicken Nuggets (1-3-11-10) of gepaneerde Schnitzel (1-3-10) met friet of Spaghetti Bolognese (1-3-5-7-10) en kinderijs met een verrassingsbeker om mee te nemen. (3-7-8)

Menu « Lunch Concept » 35,00 €

(Geldig maandag-vrijdag middag, uitgezonderd feestdagen)

Amuse-bouche

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Nagerecht



Menu « Gastronomic Tour » 68,00 €

Amuse-bouche

Voorgerecht

Soep

Vis

Sorbet

Vlees

Dessert



« TRADITIE » Menu 44,00 €

Bord Paté « Maison » gegarneerd (3-7-5)

of

Warme salade « Paysanne » (3-6-10)

of

Bladerdeeg met « Parijse Paddestoelen » met Roomsaus (1-3-7)

Duo van Runderfilet Terroir Lux en Kalkoenfilet met Pepermix saus (1-5-7)

of

Zalmfilets « met kruden crème » (3-4-7)

Echte Dame Blanche met warme chocoladesaus Fairtrade (3-7-8)

of

Parfait « met rode bosvruchten » (3-5-7-8)

Menu " GOURMAND " voor ons 55e Jubileum 55,00 €

« Klein Rijke salade Gourmande » volgens de stemming van de Brigade:

kalfszwezerik, slakken, scampi's, ganzelever, gebakken
ossenhaasfiletreepjes Terroir Lux, tartaar van gerookte zalm,
rivierkreeftstaartjes (1-2-4-5-7-8-10)

of

De « Visserstoof » Knapperig (1-2-3-4-5-7-8)

of

Bord « Terroir Lux de la Sûre » met specialiteiten van de slagerij
« Öewersauer » : rauwe en gekookte ham, verschillende worsten, patés enz.
gegarneerd) (3-5-8-10)

Duo van « Kalfs- en Ossenhaasfilet Terroir Lux » met 2 sauzen (3-5)

of

« Alliance de la Mer » volgens aankomst en zijn begeleidingen (2-3-4-7)

« Harmonie van 2 huisgemaakte parfais » gegarneerd (3-5-7-8)

of

« Kleine Gourmet Pallet « van de Meester-pâtissier » (1-3-5-7-8)

of

Vanille ijs « met rode bosvruchten » (3-5-7-8)

Soepen-Voorgerechten-Salades als hoofdgerecht + 4,00 €

Luxemburgse spelt crème soep « vum Séi » 8,50 €
(slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-5-7-8)

Tomatensoep « met kruiden » 9,00 €
(met slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-3-4-5-7-8)

Uitstekende « Kaas Crème » soep 9,75 €
(Specialiteit van de chef, met garnituur van gehakte champignons, slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-5-7-8)

Vissoep « van het huis » 13,50 €
(afgerond met Armagnac, een garnituur van rivierkreeftstaartjes, slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-2-4-5-7-8)

Salade Gourmande « van het moment » 20,95 €
(ganzenlever, kalfszwezerik, scampi's, slakken, gebakken ossenhaasreepjes
Terroir Lux, tartaar van gerookte zalm, rivierkreeftstaartjes
(1-2-4-5-7-8-10-14)

Salade « paysanne » 16,95 €
(uien, spekreepjes, champignons, met garnituur van croutons) (1-3-7-8-5-10)

Salade « Cesar » 17,95 €
(gebakken uien, reepjes kalkoenfilet en champignons op een bedje van seizoen sla met zonnebloem- en pompoenpitten (1-3-5-7-8-10)

Warme salade van geitenkaas 17,95 €
(met honing, tomaten, pijnboompitten, zonnebloem- en pompoenpitten)
(1-5-7-8-10)

Salade « WALDORF » 18,50 €
(gebakken ossenhaasreepjes, uien, champignons, walnootpitten, zonnebloempitten en pompoenpitten, croutons...)

Salade « DE SCAMPIS ET ECREVISSES » 19,45 €
(gegarneerd met scampi en rivierkreeftstaartjes, uien, champignons, pijnboompitten, zonnebonen en knoflookpompoen

Tartaar van Gerookte Schotse zalm gegarneerd 17,45 € (1-4-5-8-10)

« Mille-feuilles » van ganzenlever met gerookte eendenborst, ontbijtkoek, gelei, gekonfijte quetsch en uien in rode wijn 19,95 €
(aarzel niet om het te proberen) (1-3-5-7-8-10)
met een glas Sauternes + 7,50 €

Roulade van runder carpaccio Terroir Lux met parmezaanse kaas, geroosterde amandelen en kruidige olie (5-7-8) 18,75 €

Ragout van kalfszwezerik « Grand Ducale »
in een hoedje van bladerdeeg (1-3-7-8) 19,95 €

Scampi's spies « Madagaskar » op een bedje van risotto 16,65 €
(gehuld in spek en kruidige roomsaus) (2-4-7)

Slakken gegratineerd « à l'Alsacienne » 14,95 €
in een excellente witte, Spekblokjes, wijn-roomsaus met kruiden
en knoflook (7)

Pasta's

Lätz Lasagne Bolognese van het huis (1-3-7) 18,75 €



Lätz Penne Arrabbiata Vegan (1-3-7) 17,00 €

Lätz Spaghetti Carbonara (1-3-7) 18,00 €

Codes voor Allergenen

1. Granen met gluten
2. Schelpdieren
3. eieren
4. Vis
5. Pinda's
6. Soja
7. Melk (inkl. Lactose)
8. Noten
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten
13. Lupine
14. Weekdieren
15. Onze ministers die dit gestemd hebben!!!

Vleesgerechten

Châteaubriand Terroir Lux voor 2 personen
met 3 sauzen: peper, champignon, en alsacienne (1-3-7) 85,00 €

Duo médaillon van ossenhaas Terroir Lux « Rossini » (ganzenlever)
afgewerkt met porto (1-7) 38,95 €

Duo runderfilet Terroir Lux « met 4 pepersaus » 34,95 €
(heerlijke pikante saus met 4 pepersoorten) (1-7)

Duo runderfilet Terroir Lux « Gorgonzola » 35,75 €
(heerlijke saus op basis van schimmelkaas (1-7-8)

Kalfsmedaillons « De la Sûre » 34,95 €
(uien, roomsaus met spek, paprika's, champignons
afgewerkt met vodka) (1-7)

Blanquette van kalfszwezerik Vum Séi « à la parisienne » 34,75 €
(saus met uien, spek en Parijse champignons) (1-7)

Kalkoenfilet cordon bleu van het huis met
« roomsaus en champignons » 25,50 €
(1-3-7)

Gevogelte schnitzel « Viennoise » XXL (1-3-7-10) 20,95 €

Houten vleesplank Terroir Lux 23,95 €
met gekookte en rauwe ham « Öewersauer vum Séi » (3-6-10)
of

Houten vleesplank « Terroir Lux de la Sûre » met specialiteiten van de
slagerij « Öewersauer » (met gekookte en rauwe ham, verschillende
soorten salami en paté enz.) 24,95 €
geserveerd met patat frites en sla (3-6-10)

« Nancy Hot Spicy Double Burger Pur Rundsvlees Terroir Lux »,
frites (1-7-10-11) 20,95 €

« Double Flying Dutch Burger » (kalkoen),
cocktailsaus, frites (1-7-10-11) 20,95 €

« Stroganoff » Reepjes van rundvlees in een saus van spek, ui, peper, champignonsaus en afgerond met vodka en verse groenten en natuur aardappelen (1-7)	18,95 €	28,95 €
« Visserspan » Verschillende vissoorten van de dag gebakken in een Nantua roomsaus gegarneerd met groenten en rijst (2-4-7)	18,95 €	28,95 €
« Forestière » Reepjes van kalkoen verse groenten, noedels en champignonsaus ((1-3-7)	17,95 €	24,95 €
« De La Sûre » 3 verschillende soorten vlees (runder, kalf, gevogelte) met 3 sauzen en verse groenten met patat frites (5-7-8)		29,95 €
« Indienne» Stukjes kalkoenvlees in een kerrieroomsaus gegarneerd met groenten en vers fruit	17,95 €	24,95 €
« AIL DE L'OURS » Reepjes kalkoenvlees en scampi's in een roomsaus afgerond met wilde knoflook van Michelau, groenten en champignons.	18,45 €	27,95 €
« DI SCAMPI DIABOLO » Scampi's en rivierkreeftstaartjes gebakken in een pikante tomatensaus met groenten	18,95 €	28,95 €

Visgerechten

Forel uit onze rivieren « Belle Riesling »

(april - september)

23,50 €

(4-7)

Zalmfilet « à l'Américaine » (in een romige crabsaus)

28,75 €

(2-4-7)

Snoekbaarsfilet met « citroen peperroomsaus »

30,65 €

(2-4-7)

Scampi's met « wilde knoflooksaus »
en Parijse champignons

29,95 €

(2-4-7)

« NAGE DE POISSONS RICHE » (voor 2 Personen)

Visschotel met 2 sauzen

met ½ baby kreeft per persoon

84,00 €



Gazpacho (1-5-7-8) 9,50 €

Tomatensoep met kruiden (1-7-8) 9,00 €

Tartaar van seizoensgroenten gegarneerd met kruidige vinaigrette
(3-7-10) 14,95 €

Rauwkostschotel met alles wat het seizoen te bieden heeft
(3-7-10) 14,45 €

 Carpaccio van tomaten en courgetten met kruidige olie (5) 14,45 €



Lauw warme lentesla met uien, champignons, croutons, pijnboompitten
(1-5-7-10) 15,75 €

Parijse paddestoelen in bladerdeeg-hoedje met lichte roomsaus
(1-3-7) 16,50 €



Vegetarische pansgerecht met kruiden (5-7) 19,95 €

Lente stoofpotje van groenten (1-3-5) 19,95 €

Vegetarische groenteschotel met kruiden coulis (1-7) 19,95 €



Nasi Goreng Vegan (1-7) 19,95 €

Trio van aardappelen, groenten gegratineerd met Deense blauwe kaas
19,95 € (1-3-7)

Onze supplementen

Groene Salade of Krokot Aardappelen of Dauphine Aardappelen of Gebakken
Aardappelen of Patat of Rijst of Noedels of Saus 3,00 € p.p.
Mayonaise of Ketchup of Mosterd 1,00 € p.p.

Schatkist van desserts

Kaasassortiment (5-7-8) 14,00 €

Warme Appeltaart van bladerdeeg met vanille-ijs (1-3-5-7) 11,00 €

Chocoladenest gevuld met 3 soorten chocolademousse 10,75 €
met Bourbon vanille crème coulis(1-3-7-8)

Gevulde soesjes met vanille ijs en warme chocoladesaus Fairtrade
(profiterol) 10,75 € (1-3-7-8)

Nougat glacé « van het huis » (3-7) 9,95 €

Palet gourmande « van de Chef » (1-3-5-7-8) 13,95 €



Verse fruitsalade volgens het seizoen 8,50 €

Parfait ijs met rode bosvruchten
op smaak gebracht met kirsch 9,95 € (3-7)

Crème brûlée « van het huis » (3-7) 9,75 €

Vanille-ijs met warme bosvruchten (3-7-8) 10,75 €

Verwenkoffie « van de chef» (1-3-7-8) 11,50 €

Echte Dame Blanche de la Sûre (1-3-7-8) 9,00 €
(vanilleijs, warme chocoladesaus Fairtrade en slagroom)

Ijsbeker « Fitness » met vers fruit (1-3-7-8) 9,75 €



Trio Kolonel « Deluxe » Luxemburg 16,50 €
(3 sorbets met 3 eaux de vie)

« Coupe à Deux met Vuurwerk » met diverse soorten ijs, vers fruit enz. en
Verrassing van het huis (1-3-7-8) 18,95 €

Thee uit het Natuurpark «ÖEWERSAUER»

Actif	3,55 €
Ortietéi	3,55 €
Eislekertéi	3,55 €
Energietéi	3,55 €
Fencheltéi	3,55 €
Fitnessstéi	3,55 €
Gleckstéi	3,55 €
Jokertéi	3,55 €
Kamillentéi	3,55 €
Kraidertéi	3,55 €
Lannentéi	3,55 €
Peffermënz	3,55 €
Naturparktéi	3,55 €
Relaxtéi	3,55 €
Verveinetéi	3,55 €
Wellnesstéi	3,55 €
Friichtentéi	3,55 €
Grengentéi	3,55 €
Spakeltertéi	3,55 €

Onze koffies

Irish coffee	10,50 €
French coffee	10,50 €
Rüdesheimer coffee	10,50 €
Pommodos coffee (met Calvados)	10,50 €
Grand-Marnier coffee	10,50 €
Amaretto-coffee	10,50 €

Likeuren, Brandewijnen en Digestieven

Amaretto Bertha	9,75 €	Vieux Marc de Bourgogne	9,25 €
Amaretto Disaronno	6,75 €	égrappé Lejay-Lagoute	
Baileys	6,75 €		
Cointreau	6,75 €		
Drambuie	6,75 €	Vieux Marc de Champagne de Venoge	9,25 €
Grand-Marnier Rouge	6,75 €	Vieux Marc Château Neuf du Pape	9,25 €
Tia Maria	6,75 €	Marc d'Alsace de Gewürztraminer Dopff	9,25 €
Bénédictine	6,75 €		
Jägermeister	6,75 €	Marc de Riesling Luxembourgeois	9,25 €
Buff	4,75 €	(gerijpt in eiken vaten) Uitzonderlijk	
Jenever Bokma	6,75 €		
Lie de vin	5,75 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	9,25 €
Likeur wild fruit	5,75 €	Fine Calvados XO Chardon	9,25 €
Père Blanc	6,75 €		
Underberg	4,75 €	Digestifs Max	13,00 €
Sambuca	6,75 €		
Fernet Branca	6,75 €	J&B	8,00 €
Grappa	7,75 €	Chivas Regal	9,50 €
Grappa Berth	9,95 €		
Chartreuse	6,75 €	Johnnie Walker Red	9,50 €
Averna	6,75 €	Johnnie Walker Black	11,00 €
Ramazotti	6,75 €	Jack Daniel's	9,50 €
Limoncello	6,75 €	Ballantines	9,50 €
Absinth Glas	7,95 €	Jim Beam Bourbon	9,50 €
Liqueur Max	10,50 €	Glen Moray (13 jaar)	13,95 €
		Glenmorangie (10 jaar)	13,95 €
Uit onze streek :		Glenfiddich (12 jaar)	13,95 €
Spelzdrëpp	5,75 €	Lagavulin (16 jaar)	14,25 €
Hunnigdrëpp	5,75 €	Cragganmore (12 jaar)	13,95 €
Nösslikör	5,75 €	Dalwhinnie (15 jaar)	13,95 €
Kraiderdrëpp	5,75 €	Oban West Single Malt (14 jaar)	13,95 €
Drauwendrëpp	5,75 €	Talisker (10 jaar)	13,95 €
Ugemeeten	5,75 €	Glenkinchie (10 jaar)	13,95 €
Miny :		Rhum Centenario (20 jaar)	13,75 €
Framboise des Bois	9,50 €		
Mirabelle	8,25 €	Hennessy V.S.O.P	9,00 €
Neelchesbiren	8,25 €	Courvoisier***VS	8,50 €
Poire-Williams	8,25 €	Cognac XO De Laroche	13,00 €
Coings	7,50 €	Cognac Frapin V.S.O.P. Premier grand cru	11,50 €
Quetsch	7,50 €		
Kirsch	8,25 €	Remy Martin V.S.O.P.	10,50 €
Vieille Prune	8,25 €	Fine de Champagne	10,00 €
		Cognac Biscuit	7,50 €
Framboise	8,25 €	Brandy Napoléon V.S.O.P.	6,00 €
Sureau	7,50 €		
Spieren	7,50 €	Pomme gerijpt in eiken vaten	8,50 €
Vieille Kirsch	8,50 €	Poire gerijpt in eiken vaten	8,50 €
Eau de Vie Max	12,50 €	Cidre Père Miny	7,50 €

Regional rechtstreeks van de boer/producent - dat is toppie !!!

Thee en kruiden "vum Séi": verschillende soorten thee en kruiden uit de streek

Gourmet "vum Séi" de 3 horecagelegenheden "vum Séi"

Bléi "vum Séi": producent van badoliën en zeep gemaakt van regionale planten uit het Natuurpark

Maison du Parc: alle informatie over de streek en vum Séi producten, musea, winkels, enz.

SEBES: ons drinkwater uit het meer

Glodé-Esch: leverancier van biologische brandewijn en honing

Mergen-Heusbourg: Aardappelkoning

Wild uit de regio: van de jagers uit onze regio

Forel: gevangen door lokale vissers

Brasserie Simon: lokale brouwer van speltbier

Den Heischer SARL- Micro Brasserie: brouwer van Heischer-Eschlescher Bier ; alles leren over bierbrouwen (seminaries en groepen)

Brasserie Diekirch: tapbierleverancier speciaalbier Diekirch

Mondo del Caffé: Bio espressokoffie

Autisme Luxembourg vzw: leverancier van Fairtrade jam

Luxlait: al het goede inmelk

Fruits et Légumes du Jardin

La Provençale: leverancier van vlees, gevogelte, ijs, streekfruit

Bronnen Rosport S.A.: ons Viva en Rosport water

Caves St Remy Desom: producent van wijnen en mousserende wijn; Beschermd oorsprongsbenaming Moezel Luxembourgeoise

Domaine Mathis Bastian: producent van wijn en mousserende wijn sinds 5 generaties

Caves Bernard Massard: belangrijkste particuliere producent van "Traditional Method" mousserende wijnen volgens de « Méthode Traditionnelle » in Luxemburg.

Domaines Vinsmoselle Luxembourg: de grootste wijn- en crémantproducent van Luxemburg.

Caves Jean Schlink-Hoffeld: producent van wijn en crémant uit duurzame wijnbouw

Caves Leuck-Thull: familieproducent van wijn sinds 3 generaties

Kaerzefabrik Peters: Fabricage en verkoop van kaarsen en decoratief handwerk

Geschenkbonnen

Waarom niet eens iets anders schenken ?
Een diner bij kaarslicht ?

Een hotel arrangement in een luxekamer met jacuzzi of massagedouche
met hammam ?

Een massage? Een schoonheidsverzorging ?

Of gewoon een geschenkbond?

Wij geven u graag advies.





**em
de
sé
a
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 a 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.

Spa Brochure: Uw Unieke Ontsnapping

Vraag onze spa-brochure aan voor unieke ontspanning of als een speciaal cadeau. Ontdek onze ontspannende behandelingen en trakteer uzelf of een dierbare op een uitzonderlijke wellness-ervaring. Een perfect moment van rust wacht op u.



Kalender voor culinaire evenementen

26/01	Heropening na jaarlijks verlof
01/02 - 28/02	De hele maand in rood met Valentijns Ontdekkingsmenu
01/03 - 03/03	Zuurkoolweekend met 5 vleessoorten (op reservering)
08/03 - 10/03	Indiaans weekend op Ronny's manier (op reservering)
15/03 - 17/03	Hoera, de asperges zijn er eindelijk
22/03 - 24/03	Ontdekkingsweekend Scampi/Asperges (op reservering)
29/03 - 31/03	Omgekeerd weekendmenu, EEN VERRASSING!!! (op reservering)
01/04 - 30/04	Opening van Forel en Asperges
01/05 - 31/05	Aspergegekte
01/06 - 30/06	Het gevarieerde Scampimenu
01/07 - 01/09	De Variaties van Pannen
15/09 - 28/09	Het 4-gangen Mosselmenu
29/09 - 15/10	Kreeftenwaanin
16/10 - 10/12	Het Wild en Wilde Champignons Huwelijksmenu
26/10 - 31/10	Het Halloween Menu (KOM VERKLEED)
15/11 - 17/11	Het verrassende Land & Zee Menu (op reservering)
29/11 - 01/12	Het Scampi Variaties Menu (op reservering)

