

## **Cher client,**

Nous et toute notre équipe nous réjouissons de vous accueillir et vous souhaitons un bon moment et un bon appétit.

Notre carte de restaurant veut se différencier de celles des autres maisons. La plupart des mets sont des « créations maison », d'autres appartiennent à la « cuisine internationale », certains sont préparés selon des « recettes classiques » selon les recettes presque oubliées de nos grands-mères.

Notre secret ?

Des produits frais, des préparations culinaires, quelques poissons de la « Sûre », les herbes de notre jardin et de la région, du gibier de la chasse de la région et en premier rang: les produits du Parc Naturel « Öewersauer » et « Terroir Lux » qui ont leur prix.

Un bon repas nécessite un certain temps.

Tout de suite après votre commande, les plats sont soigneusement préparés suivant l'art de la cuisine moderne.

Bien sûr, chaque met ne peut pas convenir au goût de chacun.

Votre satisfaction est notre but!

Si vous avez des remarques, des vœux ou des idées, faites-les nous savoir!

Nous vous remercions de chaque attention.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec nos plats, ainsi qu'un agréable séjour dans notre établissement.

Nous vous gâtons chaque jour de 12.00 à 15.00 et de 18.30 à 22.00 heures  
Période hivernale de 12.00 à 15.00 et de 18.30 à 21.00 heures

Il nous tient à coeur que votre « fête » soit une réussite !!!

Pour les baptêmes, les mariages, les anniversaires ou autres, nous vous donnons des conseils en individualité pour vous faciliter la préparation de ce « grand jour ».

Vous préférez organiser la fête chez vous et vous avez la possibilité de le faire ?

N'hésitez pas à nous demander des propositions !

**Sylvia, Bianca, Ronald et leur équipe**

**info@hotel-de-la-sure.lu - tel 00352-839110**

## Apéritifs

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 €
Sans alcool:	
Cocktail	8,50 €
Crodino ou Sanbitter	6,00 €
Hugo Virgin ou Mojito Virgin	9,50 €

## Vins Moelleux

Marquis d'Alban, Bordeaux	7,25 €
Riesling Spätlese	7,25 €
Muscat de Rivesaltes blanc	7,25 €
Mas Amiel rouge 10 Ans d'âge	7,25 €
Sauternes	7,50 €

## Pour bien commencer la journée!

Le Buffet Petit-déjeuner 15,00 € (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11)

Café, thé, cappuccino, chocolat chaud, infusions « vum Séi » ...

Jus d'orange, aussi pour presser, lait Luxlait, ...

Pain noir, brun, blanc de notre boulanger régional, ...

Jus bio pommes, banane, ananas, ...

Petits pains blancs et bruns, ...

Palette surprise sucrée, biscottes, knäckebröt, ...

Diverses confitures Fairtrade, biomiél, yaourt Luxlait nature et fraise, ...

Beurre au chocolat, granulé chocolat, ...

Différentes charcuteries régionales Terroir Lux, pâtés maison, ...

Plateau de fromages français, fromage en tranches, ...

Muesli, fruits secs, noix ...

Corbeille de fruits frais, ...

Coin BIO: céréales Chia, Amarant, Quinoa, Sésam, Lin

Coin sans Gluten

Coin sans Lactose

Pour les clients extérieurs :

Messieurs, surprenez votre épouse et réservez  
une table pour le petit-déjeuner

## À Partager pour 2 personnes

Anti Pasti du « Terroir Vum Séi » (1-3-5-8-10-12) 25,00 €

Ardoise du Pêcheur (1-2-3-4-5-7-8-10-12) 26,95 €

Assiette de Légumes crû et ses dips (1-3-5-7-8-10) 20,00 €

## Menu Pinocchio (- 11 ans) 16,50 €

Hamburger pur Boeuf Terroir Lux maison (1-3-10-11) ou Chicken Nuggets (1-3-10) ou Escalope Panée (1-3-10) pommes frites ou Spaghetti Bolognaise (1-3-5-7-10) et Coupe Glace Enfant avec Goblet surprise à emporter. (3-7-8)

## Menu « Lunch Concept » 35,00 €

(valable lundi-vendredi midi hors fériés)

Amuse-bouche

Entrée

Plat Principal

Dessert



## Menu « Gastronomic Tour » 68,00 €

Amuse-bouche

Entrée

Soupe

Poisson

Sorbet

Viande

Dessert



## Menu « Tradition » 44,00 €

Assiette de Pâté « Maison » garnie (3-5-7)

ou

Salade tiède « Paysanne » (3-6-10)

ou

Feuilleté aux « Champignons de Paris » à la Crème (1-3-7)

\*\*\*

Duo de Médailon de Bœuf Terroir Lux/Dinde

« au Mélange de Poivres » (1-5-7)

ou

Filets de Saumon « à la Crème d'Herbes » (3-4-7)

\*\*\*

Vraie « Dame Blanche » au chocolat Fairtrade chaud (3-7-8)

ou

Parfait « aux Fruits Rouges » (3-5-7-8)

## Menu « Gourmand » pour le 55 ième Anniversaire 55,00 €

« Petite Salade Riche suivant l'humeur de la Brigade » : Ris de Veau, escargots, scampis, foie gras, filet de bœuf Terroir Lux poêlé, tartare de saumon fumé, queues d'écrevisses (1-2-4-5-7-8-10)

ou

« Ragoût du Pêcheur » en Croustillant (1-2-3-4-5-7-8)

ou

Assiette « Terroir Lux de la Sûre aux Spécialités de la Boucherie Öewersauer » : jambon cru, cuit, saucissons divers, pâtés etc. garnie (3-5-8-10)

\*\*\*\*\*

« Paire de Filet Mignon de Veau et boeuf Terroir Lux aux 2 sauces » (3-5)

ou

« Alliance de la Mer » suivant arrivage et ses accompagnements (2-3-4-7)

\*\*\*\*\*

« Harmonie de 2 Parfaits Maison » garnie (3-5-7-8)

ou

Petite « Palette Gourmande du Maître Pâtissier » (1-3-5-7-8)

ou

Coupe Glace Vanille « aux Fruits Rouge » (3-5-7-8)

Crème d'Epeautre « Vum Séi » à la Luxembourgeoise 8,50 €  
(crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-5-7-8)

Soupe de Tomates « aux Herbes » 9,00 €  
(avec crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-3-4-5-7-8)

Excellente « Crème de Fromage » 9,75 €  
(spécialité du chef, avec garniture de champignons émincés,  
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-5-7-8)

Soupe de Poisson « Maison » 13,50 €  
(arrondie à l'Armagnac, avec une garniture de queues d'écrevisses,  
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées) (1-2-4-5-7-8)

Salade Gourmande « Du Moment » 20,95 €  
(ris de veau, escargots, scampis, foie gras, filet de boeuf Terroir Lux poêlé,  
tartare de saumon fumé, queues d'écrevisses ...) (1-2-4-5-7-8-10-14)

Salade « Paysanne » 16,95 €  
(oignons, lardons et champignons sautés, garnie de croûtons) (1-3-5-7-8)

Salade « César » 17,95 €  
(oignons sautés, émincé de blanc de filet de dinde, champignons sautés sur  
une bouquetière de salade de saison, grains de tournesol et potiron)  
(1-3-5-7-8-10)

Salade de Chèvre chaud 17,95 €  
(garnie de miel, tomates, pignons de Pin, grains de Tournesol et Potiron)  
(1-5-7-8-10)

La Salade « WALDORF » 18,50 €  
(sauté de pointe de filet de bœuf, oignons, champignons, cerneaux de noix, sur  
une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron) (8-10)

La Salade « DE SCAMPIS ET ECREVISSES » 19,45 €  
(garnie de scampis et écrevisses poêles, oignons, champignons, pignons de  
Pin, grains de Soleil et Potiron à l'ail) (2-8-10)

Tartare de Saumon fumé garnie 17,75 €  
(Saumon d'Ecosse) (1-4-5-8-10)

Mille-feuilles de Foie Gras mi-cuit au Magret de Canard fumé, tranche de pain d'épice, gelée, confit de quetsch et oignons au vin rouge 20,50 €  
(n'hésitez pas à l'essayer) (1-3-5-7-8-10)  
accompagné de son verre de Sauternes + 7,50 €

Roulade de Carpaccio de Bœuf Terroir Lux  
au parmesan, amandes grillées et à l'huile épicée (5-7-8) 18,75 €

Ragoût de Ris de Veau « Grand Ducale »  
dans sa cocotte de feuilleté (1-3-7-8) 19,95 €

Brochette de Scampis « Madagascar » sur lit de Risotto 16,65 €  
(en manteau de lard et à la Crème épicée) (2-4-7)

Gratinée d'escargots « à l'Alsacienne » 14,95 €  
(excellente sauce au vin blanc, lardons, à la crème d'herbes et ail) (7)

## Pâtes

Lëtz Lasagne Bolognese Maison (1-3-7) 18,75 €



Lëtz Pennes Arrabbiata Végan (1-3-7) 17,00 €

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

## Codes Allergènes

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poisson
5. Cacahouettes
6. Soja
7. Lait (incl. Lactose)
8. Noix
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Dioxyde de soufre et les sulfites
13. Lupin
14. Mollusques
15. Nos Ministres qui ont voté ceci !!!



## Spécialités de Viandes

Châteaubriand Terroir Lux pour 2 personnes  
garnie aux 3 sauces (poivre, champignons et alsacienne) (1-3-7) 85,00 €

Paire de Médailles de Bœuf Terroir Lux « Rossini » (foie gras)  
arrondi au Porto (1-7) 38,95 €

Duo de Filet de Bœuf Terroir Lux « aux 4 Poivres » 34,95 €  
(délicieuse sauce piquante avec différents poivres) (1-7)

Paire de Filet de Bœuf Terroir Lux « Gorgonzola » 35,75 €  
(délicieuse sauce au bleu et fromages (1-7-8)

Mignons de Veau « De la Sûre » 34,95 €  
(sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons  
et arrondie à la Vodka et crème) (1-7)

Blanquette de Ris de Veau Vum Séi « à la Parisienne » 34,75 €  
(dans une sauce aux oignons, lardons et champignons de Paris) (1-7)

Cordon Bleu de Dinde Maison « Crème Champignons » 25,50 €  
(1-3-7)

Escalope de Volaille « Viennoise » XXL (1-3-7-10) 20,95 €

Planche Terroir Lux de bois en hêtre 23,95 €  
garnie au jambon cru et cuit Öewersauer « Vum Séi » (3-6-10)

ou

Planche « Terroir Lux de la Sûre aux Spécialités de la Boucherie Öewersauer »  
(jambon cru, cuit, saucissons divers, pâtés etc.) 24,95 €

Elle sera accompagnée de Pommes Frites et Salade (3-6-10)

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

« Double Flying Dutch Burger » (dinde),  
sauce Cocktail, Pommes Frites (1-7-10-11) 20,95 €

## Poêlées

entrée

plat

### « Stroganoff »

18,95 €

28,95 €

Emincés de Filet de Bœuf dans une sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons arrondie à la Vodka, légumes frais et pommes nature en garniture (1-7)

### « Pêcheur »

18,95 €

28,95 €

Différentes sortes de poissons du marché sautés dans une crème Nantua garnie de légumes et riz (2-4-7)

### « Forestière »

17,95 €

24,95 €

Emincé de Dinde aux légumes frais, Lätz nouilles et sauce crème aux champignons frais (1-3-7)

### « De La Sûre »

29,95 €

3 différentes sortes de viande (bœuf, veau, volaille) aux 3 sauces et aux légumes du marché – avec pommes frites (5-7-8)

### « Indienne »

17,95 €

24,95 €

Estouffade de filet de dinde dans une crème de curry garnie de légumes et de salade de fruits frais de curry (1-7)

### « AIL DE L'OURS »

18,45 €

27,95 €

Sauté de volaille et scampis dans une sauce crème arrondie à l'ail de l'Ours de Michelau, légumes et champignons. (1-2-4-7)

### « DI SCAMPI DIABOLO »

18,95 €

28,95 €

Scampis et Queues d'écrevisses poêlées dans une sauce piquante tomatée garnie de légumes (2-4-7)

## Pêche

Truite de nos Rivières « Belle Riesling »

(avril - septembre)

23,50 €

(4-7)

Escalopes de Saumon « à l'Américaine »

(dans une sauce crémé de crabe)

28,75 €

(2-4-7)

Filet de Filet de Sandre « à la crème de citron vert »

30,65 €

(2-4-7)

Scampis sautés « à l'ail de l'ours »

et aux Champignons de Paris

29,95 €

(2-4-7)

La « NAGE DE POISSONS RICHE » aux 2 sauces

(pour 2 personnes) avec ½ baby  
homard par personne(1-2-4-7)

84,00 €

## Plats Végétariens et Végan

Suppl. Plat + 4,00 €



Gaspacho (1-5-7-8) 9,50 €

Soupe de Tomates aux herbes (1-7-8) 9,00 €

Tartare de Légumes garnie à la vinaigrette d'herbes (3-7-10) 14,95 €

Assiette de Crudités du Jardinier Saisonnier (3-7-10) 14,45 €



Carpaccio de Tomates/Gourgettes à l'huile épicée (5) 14,45 €



Salade de Printemps Tiède aux oignons, champignons, croûtons, pépins (1-5-7-10) 15,75 €

Feuilleté aux Champignons de Paris frais 16,50 €  
dans une sauce crème légère (1-3-7)

\*\*\*\*\*



Poêle Végétarienne aux herbes (5-7) 19,95 €

Cassolette Printanière étuvée (1-3-5) 19,95 €

Assiette de Légumes végétarienne aux coulis d'herbes (1-7) 19,95 €



Nasi Goreng Végé (1-5-7-8) 19,95 €

Trio de Pommes de Terre, Légumes  
et Fromages Bleu danois gratiné 19,95 € (1-3-7)

## Accompagnements en supplément

Salade Verte ou Pommes Croquettes ou Pommes Dauphines ou Pommes sautés ou Pommes Frites ou Riz ou Nouilles ou Sauce 3,00 € p.p.  
Mayonnaise ou Ketchup ou Moutarde 1,00 € p.p.

## Balade au Palais des Douceurs

Assiette « Maître Fromager » assortie (5-7-8) 14,00 €

Feuilleté aux Pommes chaud et sa glace vanille (1-3-5-7) 11,00 €

Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat Fairtrade 10,75 €  
sur coulis de Crème Vanille Bourbon (1-3-7-8)

Saveurs de la Forêt glacées au chocolat Fairtrade chaud  
(profiteroles) 10,75 € (1-3-7-8)

Nougat glacé « Maison » (3-7) 9,95 €

Palette Gourmande « du Chef » (1-3-5-7-8) 13,95 €



Salade de Fruits frais suivant la Saison 8,50 €

Parfait aux Fruits Rouges des Bois 9,95 €  
parfumé au Kirsch (3-7)

Crème Brûlée « Maison » (3-7) 9,75 €

Glace vanille aux fruits des bois chauds (3-7-8) 10,75 €

Café « Gourmand » (1-3-7-8) 11,50 €

Vraie Dame Blanche de la Sûre (1-3-7-8) 9,00 €  
(glace vanille, chocolat Fairtrade chaud et crème chantilly)

Coupe Glace « Fitness » aux fruits frais (1-3-7-8) 9,75 €



Trio Colonel « Deluxe » Luxembourgeois 16,50 €  
(3 sorbets et 3 eaux de vie)

Coupe à Deux « Au Feu d'Artifice » (1-3-7-8) 18,95 €  
(surprise maison, avec diverses glaces, fruits frais, etc.)

## Infusions du Parc Naturel « 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 €
Spakeltértéi	3,55 €

## Coffees

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

## Liqueurs, Eaux de Vie et Digestifs

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 €	(vieilli en fût de chêne) Exceptionnel	
Jenever Bokma	6,75 €		
Lie de vin	5,75 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	9,25 €
Liqueur de fruits sauvages	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 ans)	13,95 €
		Glenmorangie (10 ans)	13,95 €
De la région :		Glenfiddich (12 ans)	13,95 €
Spelzdrëpp	5,75 €	Lagavulin (16 ans)	14,25 €
Hunnigdrëpp	5,75 €	Cragganmore (12 ans)	13,95 €
Nösslikör	5,75 €	Dalwhinnie (15 ans)	13,95 €
Kraiderdrëpp	5,75 €	Oban West Single Malt (14 ans)	13,95 €
Drauwendrëpp	5,75 €	Talisker (10 ans)	13,95 €
Ugemeeten	5,75 €	Glenkinchie (10 ans)	13,95 €
Miny :		Rhum Centenario (20 ans)	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 en fût de chêne	8,50 €
Vieille Kirsch	8,50 €	Poire en fût de chêne	8,50 €
Eau de Vie Max	12,50 €	Cidre Père Miny	7,50 €

# Régional en direct de l'agriculteur/producteur - c'est top !!!

**Thé et épices "vum Séi"** : Différents types de thé et d'herbes de la région

**Gourmet "vum Séi"** : 3 établissements de restauration « vum Séi »

**Bléi "vum Séi"** : producteur d'huiles de bain et savons à base de plantes régionale provenant du Parc Naturel

**Maison du Parc** : toutes les informations de la région et produits « vum Séi », musées, boutiques, etc.

**SEBES**: notre eau potable du lac

**Glodé-Esch**: fournisseur d'eau-de-vie bio et de miel

**Mergen-Heusbourg**: le roi de la pomme de terre

**Gibier de la région**: les chasseurs de notre région

**Truite**: pêchée par les pêcheurs locaux

**Brasserie Simon**: brasseur local de la bière d'épeautre

**Den Heischer SARL- Micro Brasserie**: brasseur du Heischer-Eschlescher Bier ; Tout apprendre sur le brassage de bière (séminaire et groupes)

**Brasserie Diekirch**: fournisseur de bière pression Diekirch bière spéciale

**Mondo del Caffé**: café expresso Bio

**Autisme Luxembourg a.s.b.l.**: fournisseur confitures Fairtrade

**Luxlait**: tout ce qu'il y a de bon dans le lait

## Fruits et Légumes du Jardin

**La Provençale**: fournisseur de viande, volaille, glaces, fruits régionaux

**Sources Rosport S.A.**: notre eau Viva et Rosport

**Caves St Remy Desom**: producteur de vin et mousseux Appellation d'Origine Protégée Moselle Luxembourgeoise

**Domaine Mathis Bastian**: producteur de vin et mousseux depuis 5 générations

**Caves Bernard Massard**: principal élaborateur privé de vins effervescents « Méthode Traditionnelle » du Luxembourg.

**Domaines Vinsmoselle Luxembourg**: plus grand producteur de vin et crémant Luxembourgeois.

**Caves Jean Schlink-Hoffeld**: producteur de vin et de crémant provenant d'une viticulture durable

**Caves Leuck-Thull**: producteur familiale de vin depuis 3 générations

**Kaerzefabrik Peters**: Fabrication et vente de bougies et objets artisanaux décoratifs



## Bon Cadeau :

Pourquoi ne pas offrir un dîner aux chandelles ?

Un arrangement d'hôtel en chambre de luxe avec bain-bulles ou douche-massage-hammam ?

Un massages, un soin beauté ?

Ou simplement un chèque de valeur ?

Demandez-nous.





**ESCH SUR SÛRE**  
Esch Sauer



**em  
de  
séi  
à  
mél.**



**Schmaach & Blumen Hobby Deco**

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

[www.emdeseiamei.lu](http://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](http://www.emdeseiamei.lu)



[schmaach@hotel-de-la-sure.lu](mailto:schmaach@hotel-de-la-sure.lu)

Le magasin Schmaach ém de séi à mél 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.

# Brochure Spa : Votre Évasion Unique

Demandez notre brochure spa pour une détente unique ou un cadeau spécial. Découvrez nos soins relaxants et offrez-vous, ou à un proche, une expérience de bien-être exceptionnelle. Un moment parfait de sérénité vous attend.



**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**

**FR**

## Calendrier culinaire

<b>26/01</b>	Réouverture après congé annuel
<b>01/02 - 28/02</b>	Tout le mois en rouge avec son menu Découverte St. Valentin
<b>01/03 - 03/03</b>	Weekend Choucroute garnie aux 5 viandes (sur réservation)
<b>08/03 - 10/03</b>	Weekend Indien façon Ronny (sur réservation)
<b>15/03 - 17/03</b>	Vive, les asperges arrivent enfin
<b>22/03 - 24/03</b>	Weekend Découverte Scampis/Asperges (sur réservation)
<b>29/03 - 31/03</b>	Weekend menu à l'envers, UNE SURPRISE !!! (sur réservation)
<b>01/04 - 30/04</b>	Ouverture de la Truite et Asperges
<b>01/05 - 31/05</b>	Les Asperges en folie
<b>01/06 - 30/06</b>	Le Menu aux Scampis en variété
<b>01/07 - 01/09</b>	La Variations des Poêles
<b>15/09 - 28/09</b>	Le Menu Moules en 4 services
<b>29/09 - 15/10</b>	Le Homard en folie
<b>16/10 - 10/12</b>	Le Gibier en mariage aux Champignons sauvages
<b>26/10 - 31/10</b>	Le Menu Halloween (VENEZ DEGUISE)
<b>15/11 - 17/11</b>	Le Menu Terre & Mer surprise (sur réservation)
<b>29/11 - 01/12</b>	Le Menu Scampis en Variations (sur réservation)

