

Lieber Gast,

Wir und unser Team, heißen Sie in unserem gemütlichen Zuhause herzlich willkommen und möchten Sie zu Ihrer Zufriedenheit verwöhnen.

Unsere Speisekarte unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht von anderen Speisekarten.

Die meisten Gerichte sind Eigenkreationen, andere stammen aus der internationalen Küche, auch klassische Rezepte aus Großmutter's Zeiten sind fast in Vergessenheit geraten.

Unser Geheimnis ?

Frische Produkte, kulinarische Zubereitung, verschiedene Fischarten aus der Sauer, Kräuter aus dem eigenen Garten, Wild aus der Region und schließlich: die Produkte aus dem Naturpark « Öewersauer » und « Regional Lux »

Die richtige Zubereitung Ihres Essens braucht Zeit.

Unmittelbar nach Ihrer Bestellung werden die Speisen sorgfältig nach den Regeln der modernen Kochkunst zubereitet.

Selbstverständlich können nicht alle Gerichte nach jedermanns Geschmack sein.

Unser Ziel ist Ihre Zufriedenheit!

Wenn Sie eventuelle Beanstandungen, Bemerkungen, Wünsche oder Ideen haben, teilen Sie sie uns mit.

Wir sind Ihnen für jede Aufmerksamkeit dankbar.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,
und einen angenehmen Verbleib in unserem Hause.

Wir verwöhnen Sie jeden Tag von 12.00 – 15.00 und von 18.30 – 22.00 Uhr.
Winterzeit von 12.00 – 15.00 und von 18.30 – 21.00 Uhr.

Es ist uns wichtig, dass Ihr Fest zu einem Erfolg wird!

Für Taufen, Hochzeiten, Verlobungen, Geburtstage, Jubiläen oder andere Ereignisse geben wir Ihnen gerne individuelle Beratung, um Ihnen bei der Vorbereitung dieses « Großen Tages » zu helfen.

Sie möchten die Party zu Hause halten und Sie haben die Möglichkeit, dies zu tun? Fühlen Sie sich frei, uns für Vorschläge zu bitten!

Sylvia, Bianca, Ronald und ihr 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, vermouthe, 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 €
Alkoholfrei:	
Cocktail	8,50 €
Crodino ou Sanbitter	6,00 €
Hugo Virgin ou Mojito Virgin	9,50 €

Süße Weine

Marquis d'Alban, Bordeaux	7,25 €
Riesling Spätlese	7,25 €
Muscat de Rivesaltes Weiß	7,25 €
Mas Amiel Rot 10 Jahre alt	7,25 €
Sauternes	7,50 €

Morgenstund hat Gold im Mund!

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

Kaffee, Tee, Cappuccino, Milchkaffee, Tee « vum Séi », heiße Schokolade, ...
Orangensaft, auch zum selbst pressen, Milch Luxlait, ...
Schwarz-, Braun-, Weißbrot vom Regionalbäcker ...

Bio Apfel, Bananen, Ananas, usw...
Brötchen weiß und braun ...
Palette süßer Überraschungen, Kekse, Knäckebrot ...

Verschiedene Marmeladen Fairtrade, Bio-Honig,

Joghurt Luxlait, Natur und Erbeer ...

Schokoladen Butter, granuliert Schokolade, ...

Verschiedene Fleischaufschnitte Regional Lux, hausgemachte Pasteten
Käseaufschnitt, Französische Käsesorten, ...

Müsli, Trockenfrüchte, Nüsse, ...

Frisches Obst, ...

Bio-Ecke: Getreide Shia-Samen, Amarant, Quinoa, Sesam, Leinsamen usw...

Glutenfreie Ecke

Laktosefreie Ecke

Für Auswärtsgäste :

Meine Herren, überraschen Sie Ihre Frau
und reservieren Sie einen Tisch zum Frühstücksbüffet.

Zu einem Drink oder als Vorspeise (2 Personen)

Anti Pasti Regional « vom Séi » (1-3-5-8-10-12) 25,00 €

Schiefertafel des Fischers (1-2-3-4-5-7-8-10-12) 26,95 €

Rohkostteller und seine Dips (1-3-5-7-8-10) 20,00 €

Menü Pinocchio (- 11 Jahre) 15,95€

Reiner Rindfleisch-Hamburger Regional Lux vom Haus (1-3-11-10) oder
Chicken Nuggets (1-3-11-10) oder Schnitzel (1-3-10) Pommes Frites oder
Spaghetti Bolognaise (1-3-5-7-10)

und Kindereis mit einer Überraschung zum Mitnehmen (3-7-8)

Menü « Lunch Concept » 35,00 €

(Gültig Montag-Freitag mittags, außer an Feiertagen)

Amuse-Gueule

Vorspeise

Hauptgericht

Dessert



Menü « Gastronomic Tour » 68,00 €

Amuse-Gueule

Vorspeise

Suppe

Fisch

Sorbet

Fleisch

Dessert



« Traditionsmenü » 44,00 €

Teller mit « Hausgemachten » Pasteten (3-5-7)

oder

Warmer « Paysanne » Salat (3-6-10)

oder

Blätterteig mit frischen « Pariser Pilzen » (1-3-7)

Duo von Rinderfilet Regional Lux und Putenfilet

in « gemischter Pfeffersoße » (1-5-7)

oder

Lachsrückenfilet mit « Kräutercremesoße » (3-4-7)

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

oder

Parfait « mit roten Waldfrüchten » (3-5-7-8)

Menü « Gourmand » zum 55. Jubiläum 55,00 €

Kleine Salat « nach Stimmung und Laune der Brigade » mit Kalbsbries, Schnecken, Scampis, Gänseleber, Rinderfilet Regional Lux, Lachstartar und Krebschwänze (1-2-4-5-7-8-10)

oder

« Ragout der Fischer » mit Blätterteig (1-2-3-4-5-7-8)

oder

Teller « Regional Lux de la Sûre » mit Spezialitäten aus der Öewersauer Metzgerei : Roh- und Kochschinken, Vielfalt von geräucherten Würsten und Pasteten usw.) (3-5-8-10)

« Paar » von Rinder und Kalbsfilet Regional Lux mit 2 Soßen (3-5)

oder

« Allianz des Meeres » mit ihren Beilagen (2-3-4-7)

« Harmonie von 2 Hausgemachten Parfaits » (3-5-7-8)

oder

« Kleine Gourmet-Palette des Konditormeisters » (1-3-5-7-8)

oder

Eisbecher « mit roten Früchten » (3-5-7-8)

Suppen-Vorspeisen-Salate als Hauptgang + 4,00 €

Dinkelgemüsesuppe « vum Séi » nach Luxemburger Art 8,50 €
(Schlagsahne, Croutons und gehackten Pistazien) (1-5-7-8)

Tomatensuppe « mit Kräutern » 9,00 €
(mit Schlagsahne, Croutons und gehackten Pistazien) (1-3-4-5-7-8)

Vorzügliche « Käsecremesuppe » 9,75 €
(Spezialität des Chefkochs, mit Pilzen, Schlagsahne,
Croutons und gehackten Pistazien) (1-5-7-8)

Fischsuppe « nach Art des Hauses » 13,50 €
(mit Armagnac abgerundet, Krebschwänze, Schlagsahne, Croutons
und gehackten Pistazien) (1-2-4-5-7-8)

Gourmet-Salat « des Augenblicks » 20,95 €
mit Kalbsbries, Schnecken, Scampis, Gänseleber, Rinderfilet Regional LUX.,
Lachstartar und Krebschwänze (1-2-4-5-7-8-10-14)

Salat « Bauernart » 16,95 €
(Zwiebeln, Speck mit gebratenen Pilzen, Brotcroutons) (1-3-5-7-8-10)

« Cesar » Salat 17,95 €
(Zwiebeln, dünn geschnittene Putenfiletbrust, Pilzen auf einer Bouquetière
aus saisonalen Salaten, Sonnen- und Kürbiskernen) (1-3-5-7-8-10)

Warmer Ziegenkäsesalat 17,95 €
(garniert mit Honig, Tomaten, Pinien-, Sonnen- und Kürbiskernen)
(1-5-7-8-10)

Salat „Waldorf“ 18,50 €
(mit gebratenen Rinderstreifen, Zwiebeln, Pinien,
Walnüssen, Sonnenblumenkörner und Pilzen)

Salat « DE SCAMPIS ET ECREVISSES » 19,45 €
(mit gebackenen Shrimps und Flusskrebsschwänzen, Zwiebeln, Pinien- und
Sonnenblumenkörner und Pilzen)

Tartar vom geräucherten schottischen Lachs garniert 17,75 €
(1-4-5-8-10-12)

Halbgegarte Millefeuille von Gänseleber mit geräucherten Entenbrust,
Lebkuchen, Gelee, Quetsch-Confit und roten Zwiebeln 20,50 €
(zögern Sie nicht, es auszuprobieren) (1-3-5-7-8-10)
dazu ein Glas Sauternes + 7,50 €

Rinder Carpaccio Roulade Regional Lux mit Parmesan, gegrillten Mandeln
und scharfem Öl (5-7-8) 18,75 €

Ragout vom Kalbsbries « Grand Ducale »
in seinem Blätterteig (1-3-5-7-8) 19,95 €

Scampi-Spieß « Madagaskar » mit Risotto 16,65 €
(in einem Mantel aus Speck und würziger Sahnesoße) (2-4-7)

Schneckengratinée « Elsässer Art » 14,95 €
(ausgezeichnete Weißweinsauce, Speckwürfel, Kräutercreme und
Knoblauch) (7)

Pasta

Hausgemachte Lätz Lasagne Bolognese(1-3-7) 18,75 €



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

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

Unsere Allergencodes

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Schalentiere
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. Lupine
14. Weichtiere
15. Unsere Minister die dies verlangen !!!

Fleischspezialitäten

Châteaubriand Regional Lux für 2 Personen
serviert mit 3 Soßen : Pfeffer-, Pilzen- und Elsässische Soße(1-3-7) 85,00 €

Duo von Rindsfilet-medailleurs Regional Lux « Rossini » (Gänseleber)
mit Porto abgerundet (1-7) 38,95 €

Duo von Rinderfilet Regional Lux « Pfeffersoße »
(lecker scharfe Soße mit 4 Pfeffersorten) (1-7) 34,95 €

Duo von Rinderfilet Regional Lux « Gorgonzola »
(köstliche Soße auf Blauschimmelkäsebasis (1-7-8) 35,75 €

Kalbsmignons « De la Sûre »
(Soße mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pilzen
und abgerundet mit Vodka und Sahne) (1-7) 34,95 €

Blanquette von Kalbsbries Vum Séi « à la Parisienne »
(in einer Zwiebel-Speck-Knoblauch Soße)
(1-7) 34,75 €

Putenfilet Cordon Bleu des Hauses mit « Sahnesoße und Pilzen »
(1-3-7) 25,50 €

Putenschnitzel « nach Wienerart » XXL
(1-3-7-10) 20,95 €

Roher und gekochter Schinken Öwersauer « Vum Séi » auf Holzbrett,
Pommes - Salat (3-6-10) 23,95 €

« Regional Lux de la Sûre » Spezialitäten aus der Öwersauer
Metzgerei auf Holzbrett
(Roh- und Kochschinken, Vielfalt von geräucherten Würsten und Pasteten usw.)
mit Pommes und Salat. (3-6-10) 24,95 €

« Nancy Hot Spicy Double Burger Reines Rindfleisch Regional Lux »,
Pommes (1-7-10-11) 20,95 €

« Double Flying Dutch Burger » (Pute),
Cocktail Soße, Pommes (1-7-10-11) 20,95 €

Pfannengerichte

Vorspeise

Hauptspeise

« Stroganoff »

Geschnetzeltes Rinderfilet in einer Soße mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pilzen abgerundet mit Vodka, frischem Gemüse und Salzkartoffeln (1-7)

18,95 €

28,95 €

« Fischerpfanne »

Verschiedene Arten von sautierten Marktfischen in einer Nantua-Creme Soße garniert mit Gemüse und Reis (2-4-7)

18,95 €

28,95 €

« Försterpfanne »

Putengeschnetzeltes mit frischem Gemüse, Nudeln und Sahnesoße mit frischen Pilzen (1-3-7)

17,95 €

24,95 €

« De la Sûre »

3 verschiedene Fleischsorten (Rind, Kalb, Geflügel) mit 3 Soßen und Marktgemüse und Pommes (5-7-8)

29,95 €

« Indienne »

Putenstreifen in einer Currysoße, mit Gemüse und frischem Früchtesalat

17,95 €

24,95 €

« AIL DE L'OURS »

Geschnetzeltes von Geflügel und Scampis in einer wilden Knoblauchsoße, Gemüse und Pilzen

18,45 €

27,95 €

« DI SCAMPI DIABOLO »

Scampis gebacken in einer pikanten Tomatensoße, garniert mit Gemüse

18,95 €

28,95 €

Fischgerichte

Forelle aus unseren Gewässern « Belle Riesling »

(April-September)

23,50 €

(4-7)

Lachsfilet « à l'Américaine »

(in einer Krabencremesoße)

28,75 €

(2-4-7)

Zanderfilet in einer « Pfeffer-Limetten-Sahnesoße »

30,65 €

(2-4-7)

Gebratene Riesengarnelen in einer « Bärlauch » Knoblauchsoße

mit Pariser Pilzen

29,95 €

(2-4-7)

« GROSSE FISCHPLATTE RICHE » für 2 Personen

(nage de poissons) mit ½ Babyhummer

pro Person

84,00 €

Vegetarier / vegan als Hauptgericht + 4,00 €



Gazpacho (1-5-7-8) 9,50 €

Tomatensuppe mit Kräutern (1-5-7) 9,00 €

Gemüsetartar garniert mit Kräutervinaigrette (3-7-10) 14,95 €

Rohkostteller mit allem was die Saison zu bieten hat
(3-7-10) 14,45 €



Carpaccio von Tomaten und Zucchini in scharfem Öl (5) 14,45 €



Frühlingsalat mit warmen Zwiebeln, Pilzen, Croutons und Sonnen- und Kürbiskernen (1-5-7-10) 15,75 €

Blätterteig mit frischen Pariser Pilzen in leichter Sahnesoße
(1-3-7) 16,50 €



Vegetarische Pfanne mit Kräutern (5-7) 19,95 €

Gedämpfte Frühlings-Cassolette (1-3-5) 19,95 €

Vegetarischer Gemüseteller mit Kräutercoulis (1-7) 19,95 €



Nasi Goreng Vegetarisch (1-7) 19,95 €

Kartoffel-Gemüse-Käse-Trio gratiniert mit blauem Schimmelkäse
19,95 € (1-3-5-7-8)

Unsere Beilagen

Grüner Salat oder Kroketten oder Pommes Dauphines oder Bratkartoffel
oder Pommes oder Reis oder Nudeln oder Soße € 3,00 p.P.
Mayonnaise oder Ketchup oder Senf 1,00 € p.P.

Spaziergang im Palast der Nachspeisen

Käseteller « vom Chef » (5-7-8) 14,00 €

Warmer Apfelblätterteig mit Vanille Eis (1-3-5-7) 11,00 €

Schokoladennest in Harmonie von 3 Schokoladenmoussen Fairtrade
mit Bourbon-Vanille-Creme-Coulis (1-3-7-8) 10,75 €

Windbeutel mit Eis und heißer Schokolade Fairtrade 10,75 €
(Profiteroles) (1-3-7-8)

Nougat glacé « vom Haus » (3-7) 9,95 €

Schlemmerteller « vom Chef » (1-3-5-7-8) 13,95 €



Frischer Früchtesalat je nach Saison 8,50 €

Parfait von roten Waldfrüchten 9,95 €
parfümiert mit Kirsch (3-7)

« Crème brûlée vom Haus » (3-7) 9,75 €

Vanilleeis mit warmen Waldfrüchten (3-7-8) 10,75 €

Kaffee « Gourmand » (1-3-7-8) 11,50 €

Echte Dame Blanche « de la Sûre » (1-3-7-8) 9,00 €
(Vanilleeis, heiße Schokoladesoße Fairtrade, Schlagsahne)

Eisbecher « Fitness » mit frischem Früchtesalat (1-3-7-8) 9,75 €



Luxemburger Trio « Colonel Deluxe » 16,50 €
(3 Sorbets und 3 Branntweine)

« Feuerwerk Eisbecher für Zwei » (1-3-7-8) 18,95 €
(Überraschung vom Hause, mit verschiedenen Eissorten,
frischen Früchten, Schlagsahne, usw.)

Teesorten aus dem Naturpark «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 €

Kaffees

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

Liköre, Branntweine und 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 €	(gereift im Eichenfass) Außergewöhnlich	
Jenever Bokma	6,75 €		
Lie de vin	5,75 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	9,25 €
Wildfruchtlikör	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 Jahre)	13,95 €
		Glenmorangie (10 Jahre)	13,95 €
Aus der Region :		Glenfiddich (12 Jahre)	13,95 €
Spelzdröpp	5,75 €	Lagavulin (16 Jahre)	14,25 €
Hunnigdröpp	5,75 €	Cragganmore (12 Jahre)	13,95 €
Nösslikör	5,75 €	Dalwhinnie (15 Jahre)	13,95 €
Kraiderdröpp	5,75 €	Oban West Single Malt (14 Jahre)	13,95 €
Drauwendröpp	5,75 €	Talisker (10 Jahre)	13,95 €
Ugemeeten	5,75 €	Glenkinchie (10 Jahre)	13,95 €
Miny :		Rhum Centenario (20 Jahre)	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 gereift im Eichenfass	8,50 €
Vieille Kirsch	8,50 €	Poire gereift im Eichenfass	8,50 €
Eau de Vie Max	12,50 €	Cidre Père Miny	7,50 €

Reginal direkt vom Bauern/Produzenten - das ist toll!!!

Tee und Gewürze "Vum Séi": Verschiedene Teesorten und Kräuter aus der Region

Gourmet vum Séi: 3 "vum Séi"-Gastronomiebetriebe

Bléi vum Séi: Hersteller von Badeölen und Seifen aus regionalen Pflanzen des Naturparks

Maison du Parc: alle Informationen über die Region und „vum Séi“-Produkte, Museen, Geschäfte, usw.

SEBES: unser Trinkwasser aus dem See

Glodé-Esch: Lieferant von Bio-Schnaps und -Honig

Mergen-Heusbourg: Kartoffelkönig

Wild aus der Region: von den Jägern aus unserer Region

Forellen: gefischt von den Fischern aus unserer Region

Brasserie Simon: Lokaler Dinkelbierbrauer

Den Heischer SARL - Micro Brasserie: Brauerei von Heischer-Eschlescher Bier; Alles über das Bierbrauen erfahren (Seminare und Gruppen)

Brasserie Diekirch: Fassbierlieferant Diekirch Spezialbier

Mondo del Caffé: BioEspresso Kaffee

Autisme Luxembourg a.s.b.l.: Lieferant von Fairtrade-Konfitüre

Luxlait: Alles Gute in der Milch

Obst und Gemüse aus dem Garten

La Provençale: Lieferant von Fleisch, Geflügel, Eis, regionalen Früchten

Quellen Rosport S.A.: unser Viva- und Rosport-Wasser

Caves St Remy Desom: Wein- und Schaumweinhersteller; Geschützte Ursprungsbezeichnung Moselle Luxembourgeoise

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: Luxemburgs größter Wein- und Crémantproduzent.

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

Caves Leuck-Thull: Familien Produzent von Wein seit 3 Generationen

Kärzefabrik Peters: Herstellung und Verkauf von Kerzen und Kunsthandwerk

Gutschein :

Warum nicht ein romantisches Dinner ?

Eine Hotelpauschale im Deluxe-Zimmer mit Jacuzzi oder
Massage-Dusche und Dampfbad ?

Eine Massage, Wellness, oder Schönheitsbehandlung ?

Oder ganz einfach einen Wertgutschein ?

Fragen Sie uns !





ESCH SUR SÛRE
Esch Sauer



**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 TERASSE



PANIER-CADEAU



Décoration florale, cadeaux.

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



**Epicèrie, 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.

Spa-Broschüre: Ihre Einzigartige Auszeit

Fordern Sie unsere Spa-Broschüre für einzigartige Entspannung oder als besonderes Geschenk an. Entdecken Sie unsere erholsamen Behandlungen und gönnen Sie sich oder einem geliebten Menschen ein außergewöhnliches Wohlfühlerlebnis. Ein perfekter Moment der Ruhe erwartet Sie.



Kulinarischer Kalender

26/01	Wiedereröffnung nach Jahresurlaub
01/02 - 28/02	Den ganzen Monat in Rot mit Valentinstags-Entdeckungs Menü
01/03 - 03/03	Wochenende mit gefülltem Sauerkraut mit 5 Fleischsorten (auf Reservierung)
08/03 - 10/03	Indisches Wochenende à la Ronny (auf Reservierung)
15/03 - 17/03	Hurra, endlich Spargel
22/03 - 24/03	Entdeckungswochenende Scampi/Spargel (auf Reservierung)
29/03 - 31/03	Umgekehrtes Wochenendmenü, EINE ÜBERRASCHUNG!!! (auf Reservierung)
01/04 - 30/04	Eröffnung von Forelle und Spargel
01/05 - 31/05	Spargelwahnsinn
01/06 - 30/06	Das vielfältige Scampi-Menü
01/07 - 01/09	Die Pfannenvariationen
15/09 - 28/09	Das 4-Gänge-Muschelmenü
29/09 - 15/10	Der Hummerwahnsinn
16/10 - 10/12	Das Wild- und Pilz-Hochzeitsmenü
26/10 - 31/10	Das Halloween-Menü (KOMMEN SIE VERKLEIDET)
15/11 - 17/11	Das überraschende Land- und Meer-Menü (auf Reservierung)
29/11 - 01/12	Das Scampi-Variationsmenü (auf Reservierung)

