Le Livre de Cuisine du Restaurant

« COMTE GODEFROY »

50 Ans

au Service de nos Hôtes

Edition et Copyright

Par la Famille Van der Aar/Streumer et son équipe

En vente ici 15 € par exemplaire

Tél. +352 839 110 – Fax +352 899 101

www.hotel-de-la-sure.lu

info@hotel-de-la-sure.lu

Facebook : hoteldelasure

Cher client,

Nous et toute notre équipe nous réjouissons de vous accueillir aujourd'hui et nous aimerions bien vous gâter.
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.

La qualité des produits « VUM SEI » a son prix.
Suite à plusieurs usages d'un seul produit naturel, nous pouvons vous garantir une stabilité en fraîcheur et qualité des produits, comme par exemple: **le saumon :**
Nous l'utilisons en cuisine en carpaccio, tartare ou en salade, comme filet de saumon ou comme mousse de saumon et dans d'autres préparations.

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 « Öwersauer »

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 reproches, des vœux ou des idées, faites-les nous parvenir!
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

25/01	Réouverture après congé annuel
01/02 - 28/02	**Mois St. Valentin, tout en cœur rouge, Menu spécial de St. Valentin**
01/02 - 03/02	Jambon cru et cuit-Frites-Salade à volonté sur réservation
08/02 - 10/02	Menu découverte de l'INDE par Ronny sur réservation
14/02 - 17/02	Menu spécial de St. Valentin (valable tout le mois de février)
22/02 - 24/02	Menu de Scampis 4 services à volonté sur réservation
01/03 - 03/03	Cuisses de Grenouilles à volonté sur réservation
08/03 - 10/03	Menu de moules 4 services à volonté
15/03 - 17/03	Spare Ribs à volonté sur réservation
22/03 - 24/03	Menu à l'Envers Saveurs Printanières en accord dégust. vinaigre
29/03 - 31/03	Vive les asperges
01/04 - 18/04	L'Ouverture de la pêche à la truite de nos rivières et dégustations en toutes ses Variations
19/04 - 22/04	Pâques Gourmands et son Menu
26/04 - 16/05	Les Asperges en folie
01/05	**8ème Brocante à ESCH-SUR-SÜRE dans le village**
17/05 - 06/06	Tout autour du Saumon et Asperges
07/06 - 27/06	L'Harmonie Terre et Mer
09/06	**Mammendag (Fête des Mères)**
28/06 - 18/07	La folie des Scampis
29/06	**15ème Nuits des Légendes et Trac-o-lac**
19/07 - 01/09	La découverte des Poêles en toutes ses variations
02/09 - 10/09	L'Hôtel sera fermé
11/09 - 26/09	Menu de moules 4 services à volonté
27/09 - 14/10	Festival du Homard
06/10	**Pappendag (La Fête des Pères)**
15/10 - 09/12	L'Ouverture de la Chasse en harmonie aux Champignons Sauvages
15/11 - 17/11	Jambon cru et cuit-Frites-Salade à volonté sur réservation
22/11 - 24/11	Cuisses de Grenouilles à volonté sur réservation
29/11 - 01/12	Menu découverte de l'INDE par Ronny sur réservation
06/12 - 08/12	Menu de Scampis 4 services à volonté sur réservation
09/12 - 31/01	Fermeture annuelle

Notre équipe:

Sylvia, la patronne	Fonction : Direction, Réception et Salle
Bianca, la fille de la maison	Fonction : Direction, Réception et Salle
Ronald, le fils de la maison	Fonction : Chef de cuisine, qui a remporté et collectionné des hautes récompenses
Eric	Fonction : Sous-chef de la brigade de cuisine, main droite au piano
Ronny	Fonction : Sous-chef de la brigade de cuisine, main gauche au piano
Laetitia	Fonction : Cuisinière
Nadine	Fonction : Apprentie Cuisinière
Sam	Fonction : Apprenti Cuisine
Lana	Fonction : Aide-cuisinière - Plongeuse
Ana	Fonction : Aide Cuisinière – Plongeuse
Jean-Paul	Fonction : L'homme autour de la maison
Nancy	Fonction : Responsable salle – Gestion ordinateur
Alex	Fonction : Serveur – Sommelier - Cave à vin
Marco	Fonction : Serveur
Alessia	Fonction : Serveuse
Ingrid	Fonction : Spa Team - Responsable Rock Spa Wellness
Alice	Fonction : Spa Team - Aide réception et salle
Audray	Fonction : Spa Team - Aide réception et salle
Manuela	Fonction : Femme de ménage
Fatima	Fonction : Femme de ménage
Marisa	Fonction : Femme de ménage

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

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

DANS NOTRE NOUVELLE SALLE BERNARD OU
A NOERTRANGE, BUERDEN, COLMAR-BERG, NIEDERFEULEN, etc.
Nous pouvons vous conseiller de très belles salles de 40 à 100 personnes, spécialement équipées pour des mariages.

Vous préférez organiser la fête chez vous et
vous avez la possibilité de le faire ?
N'hésitez pas à nous demander des propositions !
Notre Chef de Cuisine se fera un plaisir de vous conseiller.

Pour bien commencer la journée!

Le Buffet Petit-déjeuner 14,00 €

Café, thé, cappuccino, chocolat chaud, infusions ...
Jus d'orange aussi pour presser, lait, ...
Pain noir, brun, blanc de notre boulanger régional, ...

Jus BIO pommes, pommes-poires, sirop, ...
Petits pains blancs et brun, ...
Palette surprise sucrée, biscottes, knäckebrot, ...

Diverses confitures, biomiel, fromage blanc, yaourt, ...

Beurre au chocolat, granulé chocolat, ...

Différentes charcuteries régionale, pâtés,....
plateau de fromages français, fromage en tranches, ...

Musli, fruits secs, noix ...

Corbeille de fruits frais, ...

Tomates, concombres, poivrons coupés, ...

Produits biologique: céréales Shia, Amarant,
Prinoa, Epeautre...

Pour les clients extérieurs :

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

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, massages, soins,
beauty ou un chèque de valeur.
Demandez-nous.

Nos Apéritifs

Amer Picon	4,75 €
Bacardi	4,75 €
Batida	4,75 €
Blue Curaçao	4,75 €
Campari	4,75 €
Cynar	4,75 €
Gancia	4,75 €
Gin	4,75 €
Jenever-Bokma	5,50 €
Mandarin	4,75 €
Martini Blanc/Rouge	4,75 €
Passoa/Safari	4,75 €
Pisang Ambon	4,75 €
Porto Rouge/Blanc	4,75 €
Ricard	5,75 €
Sherry Medium / Dry	4,75 €
Oranges/Citrons pressées	4,50 €

Les accompagnements:

Sec	0 €
Soda	1,25 €
Cola/Sprite	1,75 €
Bière	1,75 €
Orange	1,75 €
Vin blanc	1,75 €
Tonic/Bitter Lemon	1,75 €

Les Conseils pour l'Apéritif

Kir	4,75 €
Kir Royal	6,75 €
Kir Royal (français)	9,75 €
Cocktail SURPRISE	9,00 €
Apéritif Maison	7,50 €
Cocktail Comte Godefroy	7,00 €
Cocktail sans alcool	4,75 €
Coupe Crémant (luxembourgeois)	5,75 €
Coupe Champagne (français)	8,75 €
Pineau de Charentes blanc ou rosé	5,25 €

Vins Moëlleux:

Marquis d'Alban, bordeaux	6,50 €
Riesling Spätlese	6,50 €
Muscat de Rivesaltes blanc	6,50 €
Monbazillac	6,50 €
Mas Amiel rouge 10 Ans d'âge	7,00 €
Sauternes	7,00 €

Cher Client,

au lieu de prendre une bouteille de vin, vous avez la possibilité de déguster un bon verre.

Nous vous proposons chaque semaine:

un champagne

un vin blanc

un vin rosé

un vin rouge

d'excellente qualité en bouteille ouverte

Le Menu « OEWERSAUER »

(sauf dimanche et jours fériés)

L'assiette de Jambon cru et cuit « du Parc naturel »
***
La Poêle « Happy Holiday »
(Blanc de Poularde poêlé aux légumes frais, champignons et herbes)
***
La Pâtisserie Maison ou Café glacé

22,95 €
Chaque plat adapté avec 1 verre de vins adapté + 17,50 €

Le Menu « Tradition »

Le Trio de Pâté maison garnie
ou
La Salade tiède « Paysanne »
ou
Le Feuilleté aux Champignons de Paris à la crème
***
Le Duo de Médaillon de Bœuf « au mélange de Poivres »
ou
Le Dos de Saumon « à la Crème d'Herbes »
***
L'assortiment de Glaces aux Fruits frais
ou
Le Parfait aux Fruits Rouges

30,95 €
Chaque plat adapté avec 1 verre de vins adapté + 19,50 €

Le Menu « Les Légendes » COMTE GODEFROY

Le Potage au Choix
(tomate, fromage, épeautre ou poisson)
***
Le Tartare de Saumon cru fumé « Maison »
***
Le Sorbet
***
L'Harmonie de Veau et Boeuf « A l'ABSINTH »
***
Le Duo de Parfait Maison garnie au coulis

43,95 €
Chaque plat adapté avec 1 verre de vins adapté + 32,50 €

Le Menu « DE LA MER »

La Soupe de Poissons Maison
***
Le « Flirt Atlantique CRISPY en Croustillant »
***
Le Sorbet
***
La Symphonie de la Mer « selon l'Humeur de la Brigade »
***
Le Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat
sur coulis de Crème Vanille Bourbon

49,95 €
Chaque plat adapté avec 1 verre de vins adapté + 32,50 €

Découvrez tout nouveau :

Notre Menu " LE GOURMAND " pour le 49ième Anniversaire
suivant nos thèmes

La petite Salade Riche « Suivant l'humeur de la Brigade »
Ris de Veau, copeaux de Foie gras, Magret de Canard poêlé,
saumon fumé, queues écrevisses …..
ou
Le « Flirt Atlantique CRISPY en Croustillant »
ou
L'assiette « Campagnarde aux Spécialités de la Boucherie
ÖWERSAUER »
(jambon cru, cuit, saucissons divers, pâtés etc.)
*****

Le « Wellington de Magret des Landes et Blanc de Poularde »
Au Jus d'Herbes
ou
L' « Alliance de la Mer » suivant arrivage
et ses accompagnements
*****

L' « Harmonie de Parfait Maison »
ou
La petite « Palette Gourmande du Maître Pâtissier »
ou
La « Coupe Glace FITNESS » aux fruits frais

Au prix de 37,50 € par personne
Chaque plat adapté avec 1 verre de vins adapté + 19,50 €

Le Menu « DU PARC ÖEWERSAUER »

Menu du terroir des LOGIS CASSEROLE du Luxembourg

Sans entrée ou dessert (3 services) 34,95 €

Menu complet (4 services) 39,95 €

La Crème d'Epeautre à la Luxembourgeoise 7,00 €

(riz d'épeautre de la « Spelzgenossenschaft » de Surré)

* * *

L'Assiette campagnarde aux spécialités du Parc 13,95 €

(Jambon crû, cuit, saucissons divers, pâtés, etc)

ou

La POTTHUCKE 13,25 €
(gâteau de pommes de terre râpées au « Mettwurst » avec confiture de prunes – « Quetschekraut »)

* * *

La « CASSOLETTE du Mois » demander notre équipe 22,50 €

(Viande de provenance de VÉI VUM SÉI)

ou

Les Maultaschen « VM SEI » à l`Alsacienne 20,75 €

(Quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d`Epeautre)

* * *

La Crêpe d'Epeautre à la Glace Vanille 8,50 €

(Farine de la « Spelzgenossenschaft » de Surré)

Une tasse MUG comme cadeau rempli de café ou un « TÉI VUM SÉI »
4,50 €

NOUVEAU:

Le Menu « DECOUVERTE SURPRISE »

NORMAL ou tentez A L'ENVERS

en harmonie avec notre thème gastronomique

L'entrée froide de l'entremétier

*****

Le potage Saisonnier

*****

L'entrée chaude du Garde-Manger

*****

Le sorbet

*****

La grande pièce suivant le chef et nos thèmes

*****

Le dessert de notre pâtissier

Au prix de 57,50 € par personne

Chaque plat adapté avec 1 verre de vins adapté + 39,00 €

Menu Pinocchio

Choix d'un Plat Principal
***
La Coupe Enfant avec Surprise à emporter

13,95 €

Pour Nos Petits Amis
(Jusqu'à l'âge de 12 ans)

Le Steak de Boeuf
ou
L´Escalope de Volaille panée
ou
Le Hamburger Maison
ou
Les Chicken Nuggets
(Tous les plats sont accompagnés de Pommes Frites)

Les Spaghettis Bolognaise « VUM SEI »

Notre Kids-Service (-5ans)

L'assiette « Krümelmonster »
... n'est rien d'autre qu'une assiette vide avec des couverts
pour que vous puissiez manger avec vos parents ou amis
0 €

Pour nos petits amis, nous avons installé un coin enfants avec des jouets dans la brasserie, et une aire de jeu au parking en face de l'hôtel.

Pour changer votre bébé, nous avons installé une table à langer dans le 2ième WC dames dans le hall.

Pour Nos Végétariens

La Crème d'épeautre « VUM SEI » à la Luxembourgeoise 7,00 €

La Crème de Fromage 7,50 €

L'assiette de Salade saisonnale (tout ce que la saison nous offre) 11,95 €

Les Salades de Printemps « tiède » aux oignons, champignons, croûtons, pépins 13,75 €

Le Tartare de Légumes à la vinaigrette d'herbes garnie 13,55 €

Le Feuilleté aux Champignons de Paris frais dans une sauce crème légère 12,95 €

****

La Lasagne d'épeautre « VUM SEI » gratinée 18,75 €

La poêle Végétarienne aux herbes 18,45 €

Le Trio de Pommes de Terre, Légumes et Fromages gratiné « VUM SEI » 18,45 €

L'Assiette de Légumes végétarienne aux coulis d'herbes 18,25 €

La Cassolette Végétarienne étuvée 18,55 €

Menu Végétarien

3 services 30,00 €

4 services 35,50 €

Nos Spécialités de salaisons et fumaisons à l'artisanale des bouchers du Parc Naturel « ÖWERSAUER », ainsi que de notre maison

L'assiette de Jambon Cru et Cuit
« VUM SEI » 13,95 €

Aimeriez-vous goûter une combinaison des spécialités ?
(jambon crû, cuit, Saucissons divers, pâtés etc)

petite portion **« CAMPAGNARDE VUM SEI »** 13,95 €

grande portion **« CAMPAGNARDE VUM SEI »** 16,95 €

Le Jambon Cru et Cuit ÖWERSAUER « VUM SEI » 19,75 €
Frites - Salade

en accompagnement, un bon verre
de grand premier cru de la Moselle + 6,50 €

Pour Groupes

Notre Planche de bois en hêtre
garnie au jambon cru et cuit ÖWERSAUER « VUM SEI »
ou une combinaison des spécialités
sur table.
Elle sera accompagnée de Frites et Salades à volonté.

19,75 €

Nous vous renseignerons sur demande !

Nos Entrées

Le Tartare de Saumon frais fumé mariné
« à la Vinaigrette » 15,50 €

Le Saumon fumé et sa brioche 16,45 €
(Saumon d'Ecosse)

Le Mille-feuilles de Foie Gras mi-cuit au Magret de Canard 18,75 €
(n'hésitez pas à l'essayer)
accompagné de son verre de Sauternes + 7,00 €
Également en vente à emporter au prix de 12,50.-/100 gr

La Roulade de Carpaccio de Bœuf au parmesan
et à l'huile épicée 16,45 €

Le Ragoût de Ris de Veau « GRAND DUCALE »
dans sa cocotte de feuilleté 17,35 €

La « POTTHUCKE » (nouvelle création du Parc aux Pommes de Terre)
Gâteau de pommes de terre poêlé , piqué au Mettwurst
garnie de confit de Quetsch 13,25 €

La Brochette de Scampis « Madagaskar » 14,95 €
(en manteau de lard et à la Crème épicée)

La Gratinée d`escargots « à l'Alsacienne » 13,75 €
(excellente sauce au vin blanc, à la crème d'herbes et ail)

Nos Potages

La Crème d'Epeautre « VUM SEI » à la Luxembourgeoise 7,00 €
(crème fouettée, croûtons et pistaches hachées))

La Crème légère de Tomates « Nordique » 7,00 €
(crème de tomates avec garniture de quenelles de saumon,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)

L'excellente « Crème de Fromage » 7,50 €
(spécialité du chef, avec garniture de champignons émincés,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)

La Soupe de Poisson « Maison » 9,55 €
(arrondie à l'Armagnac, avec une garniture de queues d'écrevisses,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)

Le Trou Normand

Le Sorbet au Citron Vert 4,75 €

Le Sorbet au Citron Vert « Gorbatschov » 5,30 €

Le Sorbet de Pommes Vertes « Au Calvados » 5,30 €

Le Sorbet de Pommes Vertes « au Viez » 4,75 €

Nos Salades

La Salade Gourmande « Du Moment » 18,75 €
(foie gras, scampis, ris de veau, escargots, saumon fumé, lamelles de magret de canard, etc ...)

La Salade « Paysanne » 14,25 €
(oignons, lardons et champignons sautés, garnie de croûtons)

La Salade Duo de Canard 18,00 €
(garnie de foie gras, lamelles de magret de canard, pignons de Pin, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Lyonnaise » 14,95 €
(oignons, lardons et champignons sautés, œuf poché garnie de croûtons)

La Salade « César » 15,45 €
(oignons sautés, émincé de blanc de filet de dinde, champignons sautés sur une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Waldorf » 16,45 €
(sauté de pointe de filet de bœuf, oignons, champignons, cerneaux de noix, sur une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Irlande » 16,45 €
(sauté de pointe de filet d'Agneau, oignons, ail, champignons, sur une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Mixte » 11,95 €
(bouquetière de salades de saison avec vinaigrette)

La Salade « Nizza » 14,95 €
(garnie de thon, tomates, oignons, champignons et pommes de terre)

La Salade « DE L'OCEAN » 17,45 €
(garnie de julienne de poissons étuvé, oignons, champignons et pignons de Pin, grains de Soleil et Potiron)

Salade en plat majoré de 2,50 €

Nos Poissons (selon arrivage)

Truite de nos Rivières « Belle Riesling » 18,95 €
(avril - septembre)

La Gourmandine de Truite « Oranje Nassau » 23,50 €
(spécialité du chef soufflée à la mousse de saumon
avec une crème de crabe garnie de queues d'écrevisses)
(avril - septembre)

Les Escalopes de Saumon « A L´AMORICAINE » 24,45 €
(dans une sauce crémé de crabe)

La Ragout de Scampis et Saumon « au Poivre Oriental » 25,95 €

Le Filet de St Pierre « safrané à la crème » 26,85 €

L'Escalope de Filet de Sandre « à l`infusion de crème
d'Herbes du Parc Naturel » 25,95 €
(servie avec une sauce crème)

Les Scampis sautés « à la Crème d´Ail et
aux Champignons de Paris » 24,95 €

La « CASSOLETTE AUX RICHESSES DE LA MER » 27,50 €
(les meilleures saveurs des mers)

La Nage de Poissons (pour 2 personnes) 64,00 €
(plat vainqueur à l'exposition de Bâle)

Nos Viandes

La Paire de Médaillons de Boeuf « Rossini » 31,75 €
arrondi au Porto

Le Duo de Filet de Boeuf « Borneo » 29,95 €
(délicieuse sauce très très piquante avec différents poivres et …)

Les Pointes de Filet de Boeuf « Stroganoff » 28,95 €
(sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons et arrondie à la Vodka)

Le Duo de Boeuf « à la Dijonnaise » 29,95 €
(sauce crème aux grains de moutarde des meaux et champignons de Paris)

Le Châteaubriand avec sa Jardinière du Marché 64,00 €
(servi avec une sauce béarnaise maison) 2 personnes

Les Mignons de Veau « à la Forestière » 29,45 €
(sauce crème aux champignons des bois)

La Blanquette de Ris de Veau VUM SEI « à la Parisienne » 28,95 €
(dans une sauce aux oignons, lardons et champignons de paris)

Le Ragoût de Rognons de Veau VUM SEI « A l´Ancienne » 23,95 €
(sauce à la moutarde de meaux et champignons de Paris)

Le Filet de Magret de Canard « au mélange de Poivres » 25,95 €
(excellent magret des landes, sauce aux grains de poivres à l'infusion de cognac)

Le Dos de Filet d'Agneau « à la crème d'Ail » 27,95 €
(en saison à l'ail de l'Ours de Michelau et champignons de Paris)

Nos Plats typiquement luxembourgeois en provenance de nos fermes du Parc Naturel « ÖWERSAUER »

Le Jambon Cru-Cuit 19,75 €
Frites - Salade

La « POTTHUCKE » 20,75 €
(nouvelle création du Parc aux Pommes de Terre)
Gâteau de pommes de terre poêlé, piqué au Mettwurst
garnie de confit de Quetsch

Le « Judd mat Gaardebounen » 22,50 €
(collet de Porc fumé aux Fèves de Marais)

Les Maultaschen « VUM SEI » à l'Alsacienne 20,75 €
(quenelles de viande en robe de pâte ä nouilles d'épeautre)

Le Jambon cuit en Croûte individuel 22,50 €
(sur commande , 24 heures à l'avance)

Vous devriez essayer notre grand succès:
servies directement du four sur la table

Nos Poêlées

Toscane 21,95 €
Sauté de volaille et scampis dans une sauce arrondie de Sherry, nappée de jambon crû et gratinée au Bleu Danois

Forestière 21,95 €
Emincé de Bœuf dans une sauce aux champignons des bois et légumes frais

Pêcheur 22,50 €
Différentes sortes de poissons du marché sautés dans une crème à l'ail garnie de petits légumes

Di Scampi Diabolo 22,75 €
Scampis et Queues d´écrevisses poêlées dans une sauce piquante tomatée garnie de légumes

Indienne 19,95 €
Estouffade de filet de dinde dans une crème de curry garnie de légumes et de salade de fruits frais

« De La Sûre » 22,75 €
3 différentes sortes de viande (bœuf, veau, volaille) aux 3 sauces et aux légumes du marché

Irlande 23,95 €
Emincé de filet d'agneau dans une crème à l'ail et haricots verts

Végétarienne 18,45 €
Tout à travers les légumes et les pommes de terre

Toutes nos poêlées sont servies avec pain baguette

Nos Fromages

L'assiette du Maître Fromager assortie 9,95 €

Notre Ballade au Palais des Douceurs

Le Feuilleté aux Pommes chaud et sa glace vanille 8,95 €

L'Assiette du maître Chocolatier (Transfair) 10,75 €

Le Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat 9,45 €
sur coulis de Crème Vanille Bourbon

Les Saveurs de la Forêt glacées au chocolat chaud (profiteroles)
8,95 €

Le Nougat glacé « Maison » 8,50 €

La Palette Gourmande « du Chef » 11,75 €

La paire de Crêpes d´épeautre à la glace vanille et sauce chocolat
8,50 €

La Salade de Fruits frais suivant la Saison 7,00 €

Le Parfait aux Fruits Rouges des Bois 8,50 €
parfumé au Kirsch

La Crème brûlée Maison 7,75 €

La Glace vanille aux fruits des bois chauds 8,50 €

L´assiette aux sorbets de la saison 8,25 €

Café Gourmand 9,50 €

La Suggestion du sommelier, qui vous propose:
un verre de vin moelleux 6,50 – 7,00 €

Nos Coupes Glacées

Glace enfant avec surprise 4,25 €
(glace panachée avec crème chantilly)

Dame Blanche 7,00 €
(glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly)

Palette Picasso 7,50 €
(diverses glaces, fruits frais et crème chantilly)

Ananas Hawaii 7,50 €
(ananas frais, glace vanille et crème chantilly)

Coupe Brésilienne 6,75 €
(glace vanille et chocolat, caramel, crème chantilly et nougatine)

Sorbet Citron au champagne 7,25 €

Banana Boat Royal 7,25 €
(glace vanille, chocolat, banane, chocolat chaud, liqueur d'œuf et crème chantilly)

Coupe Jamaïque 6,95 €
(glace vanille, chocolat et malaga, raisins au rhum et crème chantilly)

Coupe à Deux « Au Feu d'Artifice » 17,50 €
(surprise maison, avec diverses glaces, fruits frais, etc.)
pour 2 personnes

Nos infusions du Parc Naturel «ÖWERSAUER»

Vrai Camomille	2,65 €
Feierowendtéi	2,65 €
Naturparktéi	2,65 €
Peffermënz	2,65 €
Kraidertéi	2,65 €
Fitnesstéi	2,65 €
Ortietéi	2,65 €
Verveinetéi	2,65 €
Friichtentéi	2,65 €
Fencheltéi	2,65 €
Gleckstéi	2,65 €
Eislekertéi	2,65 €
Jokertéi	2,65 €
Vital & Actif	2,65 €
Jokertéi	2,65 €
Jokertéi	2,65 €

Nos coffees

Irish coffee	8,45 €
French coffee	8,45 €
Rüdesheimer coffee	8,45 €
Pommodos coffee (au Calvados)	8,45 €
Grand-Marnier coffee	8,45 €
Amaretto-coffee	8,45 €

Liqueurs, Eaux de Vie et Digestifs

Amaretto	6,25 €
Baileys	6,25 €
Cointreau	6,25 €
Drambuie	6,25 €
Grand-Marnier	6,25 €
Tia Maria	6,25 €
Bénédictine	6,25 €
Jägermeister	6,25 €
Buff	4,25 €
Jenever Bokma	6,25 €
Lie de vin	3,95 €
Père Blanc	6,25 €
Underberg	4,75 €
Sambucca	6,25 €
Fernet Branca	6,25 €
Grappa	7,50 €
Chartreuse	6,25 €
Averna	6,25 €
Ramazotti	6,25 €
Limocello	6,25 €
Absinth Glas	7,00 €

De la région :

Spelzdrëpp	5,50 €
Hunnigdrëpp	4,75 €
Nösslikör	4,75 €
Kraiderdrëpp	4,75 €
Drauwendrëpp	5,50 €

Miny :

Framboise des Bois	9,50 €
Mirabelle	7,50 €
Neelchesbiren	7,50 €
Poire-Williams	7,50 €
Coings	7,00 €
Quetsch	7,00 €
Kirsch	7,50 €
Vieille Prune	7,50 €
Abricot	6,50 €

Vieux Marc de Bourgogne égrappé Lejay-Lagoute	8,50 €
Vieux Marc de Champagne de Venoge	8,50 €
Vieux Marc Châteauneuf de Pâpe	8,50 €
Marc d'Alsace de Gewürztraminer Dopff	8,50 €
Marc de Riesling Luxembourgeois (vieilli en fût de chêne)	8,50 €
Armagnac XO Baron Guy Tramar	8,50 €
Fine Calvados XO Chardon	8,50 €
J&B	6,75 €
Chivas Regal	8,50 €
Johnnie Walker Red	8,50 €
Johnnie Walker Black	8,50 €
Jack Daniel's	8,50 €
Ballantines	8,50 €
Jim Beam Bourbon	8,50 €
GLENN MOREY (13 ans)	13,00 €
GLENFIDDICH (12 ans)	13,00 €
LAGAVULIN (16 ans)	13,50 €
CRAGGANMORE (12 ans)	13,00 €
DALWHINNIE (15 ans)	13,00 €
OBAN WEST SINGLE MALT (14 ans)	13,00 €
TALISKER (10 ans)	13,00 €
GLENKINICHIE (10 ans)	13,00 €
Biscuit***	6,75 €
Hennessy V.S.O.P	8,50 €
Courvoisier***	7,75 €
Cognac XO De Laroche	13,00 €
Cognac Frapin V.S.O.P. Premier grand cru	8,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	9,95 €
Fine de Champagne	7,50 €
Brandy Napoléon	4,75 €

Les Maultaschen vum Séi

(quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d'épeautre)

Proportion :

Pâte :

500 gr	de farine d'épeautre
1 dl	d'huile
1	œuf
sel-poivre	
un peu d'eau	

- pétrir le tout ensemble comme pâte et rajouter de l'eau à la consistance voulue
- mettre en garde

Haché de viande :

300 gr	de viande de Bœuf vum Séi hachée
300 gr	de viande de Porc vum Séi hachée
3	œufs
100 gr	de mie de pain
sel-poivre	
herbes (Wanseler-Mix)	
ail	
2 cl	de crème

- préparer le haché en mélangeant le tout ensemble et vérifier l'assaisonnement
  comme pour du haché ordinaire
- étaler très finement la pâte, mettre des quenelles de viande crue de 50 gr de viande au milieu, couvrir et bien fermer autour
- pocher à l'eau salée pendant 15 minutes, comme des raviolis
- servir avec une sauce provençale, à l'ail ou une crème d'herbes

Suprême de Volaille farcie avec aileron

Proportion pour 4 personnes :

4	suprêmes de volaille avec aileron
200 gr	de farce
150 gr	de viande de volaille
2,5 dl	de crème
2 cl de	cognac
1	œuf
sel-poivre	
200 gr	de champignons de Paris
200 gr	de crépinette de porc
10 gr	d'herbes (Wanseler-Mix)

Progression :

- désosser les ailerons sans couper le filet
- ouvrir le filet
- préparer la farce au cutter :
  - hacher la viande, ajouter l'œuf, la crème, du sel-poivre, le cognac
  - vérifier l'assaisonnement
  - farcir le filet
- dresser dessus les champignons de Paris taillés en biais
- enrober de crépinette
- saupoudrer de Wanseler-Mix
- rôtir au four à 250 degrés pendant 12 minutes
- trancher le filet en biais
- dresser sur une assiette chaude sur l'aileron
  - napper d'un jus de glaçage

Les Crêpes d'épeautre farcies à la Mousse de Brochet

Proportion :

Pâte à crêpes :

2	œufs
250 gr	de farine d'épeautre (Vollkär)
2	cuillères à soupe d'huile (Hanf)
	sel-poivre
1 dl	de lait

battre les œufs avec la farine, ajouter l'huile, du sel et du

poivre et à la fin le lait
mettre au repos

Mousse de Brochet :

1	Brochet +/- 1 kg
2	œufs
250 cl	de crème fraîche
	sel-poivre
2 cl	de Speltzdrëpp

lever les filets de brochets
hacher au cutter
ajouter les œufs, la crème, la Speltzdrëpp et le sel-poivre
mettre au froid
cuire les crêpes à l'huile dans une poêle chaude
laisser refroidir
farcir avec la mousse
pocher au four
couper en lamelles et dresser sur une assiette chaude
napper d'une sauce poisson blanche (fumet de poisson lié crémée,
aromatisé au Wanseler-Mix)

Cuisse de Volaille farcie aux champignons des Bois

Proportion pour 4 personnes :

4	cuisses de volaille
200 gr	de farce
150 gr	viande de volaille
2,5 dl	crème
2 cl	cognac
1	œuf
30 gr	de champignons des Bois séchés
	sel, poivre
	200 gr de crépinette de porc
10 gr	herbes de Provence

Progression :

- désosser les cuisses, sans couper le filet
- étaler le filet en levant
- préparer la farce au cutter :
  - hacher la viande, ajuter œuf, crème, sel-poivre, cognac,
  - ajouter les champignons trempés
  - vérifier l'assaisonnement
- farcir sur le filet
- enrober de crépinette
- rôtir au four à 250 degré pendant 12 minutes
- trancher la cuisse en biais
- dresser sur une assiette chaude sur l'aileron
- napper d'une demi-glace de viande

bon appétit ! ! ! ! !

Haam am Deeg
(Jambon en croûte)

Proportion pour 4 personnes :

1 plaque	de pâte feuilletée, 2,5 mm
600 gr	de jambon cuit fumé du Parc Naturel Haute-Sûre « VUM SÉI »
1	œuf
360 gr	de jardinière de légumes frais (brocoli, carottes, chou-fleur, fenouil, haricots, mange-tout)
400 gr	pommes nature
200 gr	champignons de Paris
2 dl	de fond brun
0,5 dl	de porto
	sel-poivre
100 gr	de beurre

Progression :

- trancher le jambon en épaisseur de 0,5 cm
- étaler la plaque de pâte
- disposer en biais les tranches de jambon
- recouvrir de pâte
- badigeonner de jaune d'œuf
- cuire au four à 200 degrés pendant 20 minutes
- servir avec un jus de glace au porto
- blanchir dans de l'eau salée la jardinière de légumes
- sauter au beurre fondu
- assaisonner de sel-poivre
- sauter les pommes cuites au beurre
- servir à part ou sur assiette

Potthucke
(Mettwurst assis en pommes de terre)

Proportion:

1,0 kg	pommes de terre crues
550 gr	lard maigre fumé
1-2	Mettwurst
3	œufs
200 gr	farine d´épeautre ou féculant de pommes de terre
250 gr	crème fraîche épaisse
	sel et poivre

accompagnement : confit de pruneaux

- râper les pommes de terre épluchées
- dégorger
- mélanger au fouet, farine d´épeautre, sel, poivre et crème épaisse
- chemiser la forme à cake avec des tranches de lard maigre fumée
- étaler la moitié du moule avec la masse à pommes de terre
- mettre les Mettwurst dedans
- napper avec les restes de la masse à pommes de terre
- refermer avec les tranches de lard maigre
- cuire au four à 170 C° pendant 1 1/2 à 2 heures
- démouler et laisser refroidir
- couper en tranches de 2,5 cm d´épaisseur et fariner
- poêler au beurre
- servir avec une petite garniture de salade et confit de pruneaux

Nous vous offrons:

Service :

- ✓ une équipe chaleureuse dynamique à votre service ; une bonne ambiance dans une situation calme au cœur du Parc Naturel « OEWERSAUER »
- ✓ une réception avec un accueil chaleureux
- ✓ une brasserie avec 80 places qui invite à passer des moments agréables avec petite restauration
- ✓ un bar: le coin de rencontre
- ✓ un restaurant gastronomique de style sur 2 niveaux avec 80 places, pour passer une étape gourmande
- ✓ une terrasse panoramique de 80 places sur 2 niveaux au pied du château et au milieu de la nature
- ✓ une vinothèque, ou chaque samedi matin se passe une dégustation gratuite - pour groupes aussi sur autres jours possibles (min.5 personnes)

Confort :

- ✓ 14 chambres originales en «look» moderne tout confort LOGIS DES CHEVALIERS
- ✓ 10 chambres luxueuses dans de différents styles à l'hôte
- ✓ 9 studios luxueuses dans le LOGIS DES COMTES avec douche-massage et hammam privé ou Whirlpool-jacuzzi privé de luxe tout confort
- ✓ 1 HONEY-MOON suite etc. pour des événements spéciaux (noces, etc.)
- ✓ 1 FLY TO THE MOON chambre avec lit basculant unique au monde etc.
- ✓ 4 chambres de familles duplexées
  (sur demande : lits 220 cm, chambre antiallergique)

Gastronomie :

- ✓ une carte de restaurant gastronomique créative et diversifiée
- ✓ plats végétariens
- ✓ plats diététiques sur demande
- ✓ carte enfants
- ✓ quinzaines thématiques pendant toute l'année et des menus adaptés
- ✓ menu Surprise et week-ends gastronomiques avec ou sans vins adaptés
- ✓ sélections de champagnes, vins blancs, rouges et rosés de grands crus servis en bouteille et au verre
- ✓ vente de produits de nos producteurs de la région en vitrine

Service Traiteur :

- ✓ *« DE LA SÛRE » Party + Buffet Service vous sert ses spécialités à domicile! Nous aimerions bien vous conseiller.*
- ✓ *Menus pour groupes, fêtes de famille, repas d'affaires dans toutes fourchettes de prix*
- ✓ *Service Traiteur hors saison*
- ✓ *Organisation de banquets (location de salle, matériels, fleurs et musiques, etc.*
- ✓ *Menus ou Buffets avec boissons comprises à toutes sortes de prix*

Sports et Loisirs :

- ✓ *tout neuf: « LE WELLNESS »ROCK SPA sur 1500 m2, 3 étages dans la roche*
- ✓ *cours de cuisine (semaines de démonstrations: fileter des poissons, désosser le gibier, etc.*
- ✓ *visites ou propositions d'achat de produits dans notre région*
- ✓ *service bagage pour les randonneurs, cyclistes et V.T.T. (d'un hôtel à l'autre, demandez notre brochure)*
- ✓ *location et vente VTT (info Hôtel)*
- ✓ *chaque vendredi 9.00 heures: tour en V.T.T guidé (min. 10 personnes)*
- ✓ *chaque lundi 10.00 heures: promenade guidée (min. 10 personnes)*
- ✓ *chaque vendredi 22.00 heures, promenade de nuit guidée (min. 10 personnes)*
  sauf weekends fériés
- ✓ *chaque mardi et mercredi Moto-Tour guidé à travers des petites routes presque oubliées (min. 10 personnes)*
- ✓ *apprentissage de golf au terrain de golf à Clervaux (info Hôtel)*
- ✓ *Golf-Greenfee sur 4 différents terrains de golf (info Hôtel)*
- ✓ *visites organisées de: brasserie, Micro-brasserie, Maison du Parc « OEWERSAUER », draperie, Centrale d'énergie d'eau Sebes, fabrique de bougies*
- ✓ *jeux de société*
- ✓ *coin de jeu pour enfants intérieur et aire de jeux extérieur*
- ✓ *billard*
- ✓ *salle multimédia*
- ✓ *galerie d'art pour toutes vos expositions*

Ecologie :

Mesures écologiques générales

- ✓ informations sur l'économie de l'eau et de l'électricité données aux clients
- ✓ location de VTT et informations sur les horaires des transports publics
- ✓ formation écologique donnée au personnel : RRP : réduction – recyclage – productivité
- ✓ réutilisation de papier et enveloppes

Notre jardin

- ✓ L'arrosage automatique se fait pendant la nuit en forme de gouttes et est dirigé par EDV. L'installation est couverte pour être protégée d'obstructions et lors du fauchage de l'herbe.
- ✓ L'hôtel dispose d'un jardin d'herbes dans le rocher.
- ✓ Nous n'utilisons pas de pesticides nuisibles à l'environnement.
- ✓ Comme engrais nous utilisons uniquement du compost.

Lavage et nettoyage

- ✓ indications pour le changement de la lessive dans votre salle de bain
- ✓ utilisation de produits de nettoyage écologiques dans des récipients rechargeables
- ✓ utilisation de produits sans CFC
- ✓ utilisation de textiles écologiques d'après le standard 100 « Öko-Tex »

Machines et installations

- ✓ portes de terrasses et fenêtres doublement vitrées pour garder les bruits à l'extérieur et la chaleur à l'intérieur
- ✓ les salles de bain sont équipées de baignoires à petit volume et d'une batterie qui règle la quantité et la température de l'eau.
- ✓ fluxmètres dans toutes les salles de bain de l'hôtel
- ✓ lampes d'épargne dans toutes les salles communes ainsi que dans toutes les chambres
- ✓ interruption de l'approvisionnement électrique par votre clé de la chambre
- ✓ récupération de chaleur
- ✓ utilisation de propane
- ✓ frigo et congélateurs modernes sans CFC, dont la consommation surélevée est contrôlée plusieurs fois
- ✓ BHKW production d'énergie par nous-mêmes

Achat de produits

- ✓ utilisation de papier recyclé et de bouteilles réutilisables
- ✓ robinets pour la bière et les boissons rafraîchissantes sur tous les comptoirs
- ✓ des produits ouverts sont offerts sur les buffets.
- ✓ utilisation des produits de la région « vum Séi »
- ✓ éviter les gobelets et des couverts en plastique
- ✓ nous essayons d'acheter des produits qui ont un minimum d'emballage.

Déchets

- ✓ enlèvement sélectif pour recyclage de papier/carton, huile et restes alimentaires, batteries, cartouches de l'imprimante et toners, etc.
- ✓ conteneurs à verre pour recycler les bouteilles

Directement du fermier – c'est bon !
Nous cuisinons du producteur du Parc Naturel
« OEWERSAUER »
directement à table

« VEI VUM SEI » en coopération avec les fermiers (limousin, porc, poulet, veau)

Esch Raymond de Noertrange
Weiler-Deckenbrunnen Jean de Mecher/Wiltz
Ferme Weis de Roodt

Boucherie « VEI VUM SEI » … découpage, préparation et vente des viandes

Joel QUINTUS
4, am Clemensbongert
L-9158 Heiderscheid
Tel. : 839219 Fax. : 26889494

Boulangerie et Boutique « VUM SEI » … tout autour du pain, pâtisserie, chocolat Transfair, épeautre et épicerie avec produits régionaux et bio

Jos & Jean-Marie
4, am Clemensbongert
L-9158 Heiderscheid
Tel. : 899888 Fax. : 26889494

Thé et Epices « VUM SEI »… différentes sortes de thé et herbes de la région

Kraidergenossenschaft Naturpark "Öwersauer"
20A, Duerfstrooss
L-9696 Winseler
Tel. : 26953072 Fax. : 26953076

Épeautre « VUM SEI »… tout autour de l'épeautre, riz, nouilles, farines, eau-de-vie etc.

14, rue St. Roch
L-9687 Surré
Tel. : 993155 Fax. : 937151

Gourmet VUM SEI - Catering VUM SEI : les 3 restaurateurs-banquets-réceptions-etc

Hôtel de la Sûre-Restaurant COMTE GODEFROY-Esch-s-Sûre
Auberge-Restaurant DU LAC – Bavigne
Hôtel-Restaurant ANCIENNE TANNERIE

BLEI VUM SEI : différentes sortes d'huile de bains et savons

35, Duerfstroos
L-9696 Winseler
Tel. : 959744 - Fax. : 959744

Maart & Musik : marché de nuit de mai à octobre, chaque premier vendredi du mois de 18.00 à 22.00 heures à Eschdorf

Kino VUM SEI : cinéma au lac, juillet-août

Randonnée fantôme VUM SEI : promenade à travers des secrets d´Esch

Solarboot VUM SEI : NOUVEAU depuis 2002: bateau solaire, juin-octobre

MAISON DU PARC : Exposition du Parc Naturel et Shop
15, rue de Lultzhausen
L-9650 Esch-sur-Sûre
Tel. : 899331-1 - Fax. : 899520

SEBES : Syndicat des eaux du barrage d'Esch-sur-Sûre (visite sur rendez-vous pour groupes possible)
Rue de Lultzhausen
L-9650 Esch-sur-Sûre
Tel. : 839591-1 - Fax. : 899057

Glodé-Esch : tout autour du miel BIO
2, Quatre Vents
L-9150 Eschdorf
Tel. : 839586

Mergen-Heusbourg : tout autour de la Pomme de Terre
2, Riesenhafferwee
L-8811 Bilsdorf
Tel. : 23649006 - Fax :23615540

Jacobs-Rasqui Guy : tout autour des vieilles sortes de Pomme de Terre vitelotte, corne de gatte, etc
17, rue Bettlange
L-9657 Harlange
Tel. : 993694 - Fax : 993694

Gibier de notre région : de nos chasseurs de la région

Truites : pêchées par nos pêcheurs de la région

« Eislécker Bauerenhamen »: spécialités de fumaisons
Salaisons Marco Meyer s.à.r.l.
Zone industrielle – B.P. 26
L-4940 Bascharage Tel. : 502071-1 - Fax : 504271

Brasserie Simon : tout autour de la bière d'épeautre

14, rue Joseph Simon
L-9550 Wiltz
Tel. : 958015-1 - Fax : 959085

Micro Brasserie : tout autour du HEISCHTER BEIER séminaire à brasser en groupe

Den Heischter SARL
4, am Clemensbongert
L-9158 Heiderscheid
Tel. : 26889865 - Fax. : 899471

Maison du Parc : tout autour des informations VUM SEI - musée, boutique, etc.

15, rue de Lultzhausen
L-9650 Esch-sur-Sûre
Tel. : 899331-1 - Fax : 899520

Boissons Wallers-Schmit : notre dépositaire au Parc Naturel OEWERSAUER

26, am Eck
L-9157 Heiderscheid
Tel. : 899062 -. Fax : 899471

Schumacher et Fils : tout autour de l'installation sanitaire et chauffage

19, am Enneschtduerf
L-9662 Kaundorf
Tel. : 839176 Fax : 26889776

Hermes-Wallers : toute installation de menuiserie

Maison 1
L-9181 Tadler
Tel. : 839552 ou 839233

Luxlait : tout autour des produits laitiers

27, bd Marcel Cahen
L-1311 Luxembourg
Tel. : 250 280 1 - Fax : 458566

Fruits et Légumes du Jardin : tout autour des légumes, fruits et fleurs

3, Fuussekaul
L-9156 Heiderscheid
Tel. : 621197034 - Fax : 00 32473747244

Kaerzefabrik Peters : fabrication et ventes de bougies artisanales et décoratives ; articles cadeaux

Am Clementsbongert
L-9158 Heiderscheid
Tel. : 899197 - Fax : 839890

Nos fournisseurs, fraîcheur assurée!

Moulin J.P. Dieschbourg Sàrl : produits Transfair, chocolat, jus d'orange, etc.
L-6562 Lauterborn-Halte
Tel. : 720036 - Fax. : 720584

La Provençale : viandes, volailles, poissons, glaces, fumaisons
Z.I Grasbusch
L-3370 Leudelange
Tel. : 4989-1 - Fax. : 4989-333

Valfrais-Lux S.A. : crèmerie, fumaisons, viandes, volailles
Rue Goethe 43
L-1637 Luxembourg
Tel. : 0032 61 266080 - Fax : 0032 61 266166

Sources Rosport S.A. : notre eau potable VIVA et ROSPORT
28, route d'Echternach
L-6580 Rosport
Tel. : 730155-1 - Fax : 730454

Le Foie Gras UPIGNAC : dont provient notre foie gras
route de la Bruyère 100
B-5310 Upigny
Tel.: 003281512005 Fax: 003281512240

Wäscherei ATELIER APEMH : tout ce qui est pour le nettoyage
10, parc Hosingen
L-9836 Hosingen
Tel: 26904060

Schmitz Jean-Marie : notre agence d'assurances, inspecteur pour tout portefeuille - des réponses
personalisées à toutes vos questions
Maison 2A
L-9776 Wilwerwiltz
Tel. : 920521 - Fax : 26910323

Mazout Husting & Reiser S.A. : mazout de chauffage
Rue d'Ell 13
L-8509 Redange
Tel. : 23621075 - Fax : 23629339

Electricité Kaufmann & Biesen S.A. : notre électricien
10, Rinnheck
L-8620 Schandel
Tel.: 888114 Fax: 889292

Entrepreneur Leufgen	tous travaux de construction et gros œuvres Route d'Asselborn, 76 L-9907 Troisvierges Tel. : 269064 Fax. :26906430
Aqua Design	tout autour d'un concept de spa réussi, mais aussi hôtel etc. Friedrich-Ebert-Strasse 8 D-07333 Unterwellenborn OT Könitz Tel: 0049 36732 234717
De Witte Lietaer :	tout autour de la litterie, garnitures de tables, lits, etc 8, Koningin Astridlaan B-8930 Lauwe Tel. : 0032 56 430211 Fax : 0032 564 30290
Gangolf Sàrl	tout autour de l'équipement de la cuisine 35 Rue du Père Raphaël L-2413 Luxembourg Tel.: 29 54 54 1
Schleich S-Cape Sports	tout autour du vélo 52,Grand Rue L-8510 Redange Tel.: 23624420 Fax: 23624439
Garage Biver Martin	notre garagiste VW/Audi, cabrio-rental dépannage de notre clientèle 32, route de Erpeldange L-9518 Weidingen Tel.: 958148 500
Garage Wagener Jean S.A	notre garagiste Mercedes-Benz-Jeep 17, rue de l'Industrie L-9250 Diekirch Tel. : 80 2323-1 Fax : 802323-847
Brasserie Diekirch	tout de la plus grande bière du Luxembourg DIEKIRCH. Bières spéciales DUVEL,CHIMAY,HOEGAARDEN,LEFFE, BECK'S,FRANZISKANER,... 1, rue de la Brasserie L-9002 Diekirch Tel. : 802131-999 Fax : 802121-998
Caves St Remy Desom	tout autour d'excellents vins 9, rue Dicks L-5521 Remich Tel. : 236040-1 Fax : 23699347

Domaine Mathis Bastian	tout autour d'excellents vins et crémant de la Moselle 29, route de Luxembourg L-5501 Remich Tel. : 23698295 Fax : 23669118
Caves Bernard Massard	tout autour d'excellents vins et crémant de la Moselle 8, rue du Pont L-6773 Grevenmacher Tel. : 750545-1 Fax : 750606
Caves Gales	tout autour d'excellents vins et crémant de la Moselle 53, route de Stadtbredimus L-5570 Remich Tel. : 23699093 Fax : 23699434
Caves Mathes	tout autour d'excellents vins et crémant de la Moselle 73, rue Principale L-5480 Wormeldange Tel. : 769393 Fax : 769390
Domaines Vinsmoselle	tout autour d'excellents vins et crémant de la Moselle 12, rue des Caves L-6718 Grevenmacher Tel. : 23 69 66-1 Fax : 759513
Caves Jean Schlink-Hoffeld	tout autour d'excellents vins et crémant de la Moselle 1, rue de l'église L-6841 Machtum Tel. : 758468 Fax : 759262
Ets. L. Rossi S.A.R.L.	tout autour du vin, les spiritueux et boissons alcoolisées et non-alcoolisées 53, rue Gaffelt L-3480 Dudelange Tel. : 510654 Fax : 510654-75
IIF.BE - Michel Stockman	tout autour de la réalisation de photos, web & vidéo communication sites Internet (all solutions) visitez les nôtres michel@iif.be- www.iif.be
Besenius Ferronnerie d'Art	tout autour de la réalisation de la ferronnerie Zone Industrielle L-9166 Mertzig Tel.: 888110 1 Fax:888586 23

Depuis Décembre 2014 il faut marquer selon le règlement information alimentaire de l'UE les 15 allergènes majeurs. Les allergènes sont des constituants naturels d'aliments qui peuvent provoquer des réactions d'hypersensibilité chez certaines personnes si nécessaire. Nous faisons signaler les allergènes dans nos menus et indiqué sous le numéro correspondant.

Contient les allergènes:

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Les œufs
4. Poisson
5. Peanuts
6. Soja
7. Lait (incl. Lactose)
8. Noix
9. Céleri
10. Moutarde
11. Les graines de sésame
12. Le dioxyde de soufre et les sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

15 POLITICIENS

Afin de éviter un débordement de numéros derrières les plats, Nous avons une carte détaillée sur demande, merci.

PRIX DE VENTE DES ARTICLES DANS LA VITRINE

ARTICLES	1 LITRE	0,70 LITRE
QUETSCH	31.20 €	21.90 €
VIEILLE PRUNE	34.00 €	23.80 €
MIRABELLE	32.70 €	22.90 €
KIRSCH	33.70 €	23.60 €
POIRE WILLIAM	36.90 €	25.80 €
NEELCHESBIREN	31.20 €	21.90 €
FRAMBOISE DES BOIS	44.60 €	31.20 €
HUNNEGDREPP	21.50 €	18.75 €

SPELZDREPP 16.00 €

HUNNIG/MIEL/HONING/HONIG 5.50 € LE VERRE

SPELZREIS/RIZ D'EPEAUTRE/SPELTRIJST 1 Kg - 3.95 €
SPELZMEHL 1 Kg - 3.95 €

SPELZNUDELEN/NOUILLES D'EPEAUTRE/SPELTNOEDELS 1 paquet - 2.45 €
AU CHOIX BANDNUDDEL, SPIRALE, SPAETZLE

Coussin d´ Epeautre 60 x 40 41.50 €

HUILE DE BAIN VUM SEI 5.95 €

SAVON DE BAIN VUM SEI 9.50 €

VIEZ (Pommes) Jus – litre 4.50 €
APPEL-BIIREN (Pommes – Poires) Jus – litre 4.50 €

VEINER NOESS-LIKOER 0.75 LITER 21.50 €

PIRATE PET - HOTEL DE LA SURE 4.50 €
BOUGIES / TARIFS A VOIR SOUS LES BOUGIES
GOBELETS GLACES MICKEY-MOUSE 3.00 €
MUG TASSE (différents motifs) 2.50 €
BUFF 1.99 €
T-Shirt de la maison 5.00 €

Toutes cartes des EDITIONS BINSFELD en vente ici (promenade, train-pédestre-vtt)

PRIX DE VENTE DES ARTICLES DANS LA VITRINE

Idées Cadeaux

En vente par détail ou composez vous-même votre panier gourmand !

Pain Batard (froment, noix, 5 céréales, multi céréales, froment + pavot)
2,85 € pc

Saucisse d`Agneau	3,00 €/100 gr
Saucisse de Bœuf	3,00 €/100 gr
Saucisse mélange	3,00 €/100 gr
Jambon cuit crû fumé	4,95 €/100 gr
Jambon crû fumé cuit	4,95 €/100 gr
Pâté crème ou Poivre Vert	3,00 €/100 gr
Pâté Provençale	3,00 €/100 gr

Mille Feuille de Foie Gras et Magret de Canard fumé 12,50 €/100 gr

Saumon Ecosse fumé	7,95 €/100 gr
Œufs frais de la Ferme :	0,35 €/pc
Pommes de Terre :	
Vitelotte Négresse	3,00 €/ kg
Corne de Gatte	2,50 €/ kg
Ratte	2,50 €/ kg
Bière Simon Dinkel 0,33 cl	1,50 € / bt
Heischter Beier 0,50 cl	1,95 € / bt
ESCHLESCHER	2.50 € / bt
Verre à arrosage fleurs Couleur rouge – vert –bleu – jaune	15,00 € / pc

Ardoise Artisanale pour table
de NICO LUDWIG 9,50 € / pc

PRIX DE VENTE DES ARTICLES DANS LA VITRINE

Vente de nos vins et accessoires à vins

Ici quelques exemples à partir de :

Mousseux luxemb. Blancs de blancs brut 0,75 l -	6,95 € bt
Champagne français brut réserve 0,75 l -	19,75 € bt
Pinot Gris grand 1er cru 0,75 l -	10,95 € bt
Pinot Blanc grand 1er cru 0,75 l -	9,65 € bt
Riesling grand 1er cru 0,75 l -	11,75 € bt
Pinot Noir luxembourgeois rosé 0,75 l -	11,95 € bt
Côtes de Ventoux 2000 rouge 0,75 l -	8,95 € bt
Château Moulin Haut Villars 1997 rouge 0,75 l - Médaille d´Argent	9,65 € bt
Bisbona Nero d´Avola & Cabernet Sauvignon rouge 0,75 l -	9,95 € bt

Autres vins en vente dans notre cave à dégustation ainsi

Coffret d´Absinth Cadeau + outils	45.00 €

em de sei a mei.lu

Schmaach & Blummen Hobby Deco
Rue du Moulin 1 - L-9650 Esch-sur-Sûre, Luxembourg

www.emdeseiamei.lu
T. +352 26 889 003

IDÉE DÉCO

GRANDE TERASSE

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.

Antiquités et Brocante

Ouvert tous les week-ends
de 11h à 17h.

Appartements à LOUER

info@streumer.lu
00352 621 622 123

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 ëm 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.

L'Epeautre … le Nr. 1 … des céréales

Depuis plusieurs années, la Spelzgenossenschaft au Luxembourg "Nature OEWERSAUER" s'occupe de la culture et la commercialisation de l'épeautre.

Notre objectif est de:

- ✓ *Cultiver une céréale de haute qualité suivant les normes strictes comme par exemple :*
- ✓ *Barrer l'utilisation de produits chimiques.*
- ✓ *Protéger toutes nos ressources en eau potable.*

Notre philosophie d'exploitation est de:

- ✓ *Vous offrir l'occasion unique de vous faire connaître une céréale ancienne*
- ✓ *Nous assumons notre responsabilité de l'épeautre*
- ✓ *Enrichir notre culture culinaire*
- ✓ *Le meilleur rapport qualité-prix*
- ✓ *Nous offrons des expériences dégustatrices inattendues pour le goût pur et naturel de l'épeautre*

L'épeautre

- ✓ *Est une céréale qui protège l'environnement et les humains contre les substances toxiques.*
- ✓ *Il combine tous les oligo-éléments essentiels dans une composition idéale*
- ✓ *Un moyen d'harmoniser le premier degré, sans effets secondaires nocifs*
- ✓ *Les effets positifs relevés chez des personnes malades ainsi que chez les personnes en bonne santé*
- ✓ *Sous forme liquide, les ingrédients vitaux sont absorbés par l'organisme sans perdre leur valeur nutritive.*
- ✓ *Toutes les cellules du corps sont nourries et boostées pour garantir une excellente performance.*
- ✓ *Les hydrates de carbone son lentement absorbés dans le sang et causent une satiété prolongée*
- ✓ *Considéré comme le meilleur régime pour le diabète, les obèses et les athlètes.*
- ✓ *Particulièrement adapté pour la construction et le renouvellement cellulaire*
- ✓ *Certainement la meilleure céréale pour les enfants et les adultes*

L'épeautre

- ✓ *Assure l'équilibre spirituel*
- ✓ *Met les gens de bonne humeur*
- ✓ *Donne de l'énergie*
- ✓ *Influence positive sur la circulation sanguine*
- ✓ *Facile à digérer*
- ✓ *Est bien toléré par les gens souffrants d'allergies alimentaires.*

L'épeautre, le goût de manger sainement, de bon goût et avec plaisir. Votre santé vous remerciera.

Pour de plus amples informations ou suggestions, nous sommes heureux de pouvoir vous conseiller

Votre « Spelzgenossenschaft »

"TEI VUM SEI" – Produits Herbes à thé (poids net) Tel & Fax 899046

Emballage ouvert		*Vente t.v.a.comp.*
Brennessel	30g	3.50 €
Vrai Camomille	30g	3.50 €
Fitnesstéi	35g	3.50 €
Holunderblüten	50g	4.50 €
Naturparktéi	30g	3.50 €
Menthe	40g	3.50 €
Ringelblume	30g	3.50 €
Zitronenmelisse	35g	3.50 €
Kraidertéi	30g	3.50 €

Filtrettes		*Vente*
Vrai Camomille	30g	4.50 €
Feierowendtéi	30g	4.50 €
Fitnesstéi	30g	4.50 €
Naturparktéi	30g	4.50 €
Pfefferminze	30g	4.50 €
Kraidertéi	30g	4.50 €

Herbes de Cuisine		*Vente*
Bottermix	25g	2.55 €
Pizzamix	25g	2.55 €
Wanselermix	25g	2.55 €
Zalotmix	25g	2.55 €
Bohnenkraut	25g	2.55 €
Aneth	25g	2.55 €
Estragon	25g	2.55 €
Liebstöckel	30g	2.55 €
Majoran	25g	2.55 €
Persil	25g	2.55 €
Salbei	20g	2.55 €
Thym	30g	2.55 €
Ysop	25g	2.55 €

Anciennes variétés de pommes de terre

Il s'agit de variétés de pommes de terre, qui ont été négligées vu leur rendement faible (50 % et plus) et suite à la difficulté de récolter de manière machinale. Cependant l'aspect particulier et leurs qualités gustatives exceptionnelles valent la peine de les goûter.
A souligner que l'emploi d'engrais synthétiques et de pesticides ne fut pas autorisé pour leur culture.
Voici les sortes qui ont été cultivées sur quelques ares en tant que essai durant l'année 2001 par 4 agriculteurs du Parc Naturel de Haute-Sûre (OEWERSAUER).

- Vitelotte Négresse — chair bleue-violette !
- Ratte — chair jaune et délicate
- Corne de Gatte — la savoureuse à peau rose

Voici une brève description des variétés en question.

Vitelotte Négresse
Pomme de terre de petit calibre. C'est la plus grande curiosité actuelle de l'espèce pomme de terre. Elle est assez bosselée avec des yeux répartis régulièrement sur tout le tubercule.
Il s'agit d'une variété très tardive et présente un feuillage dressé vigoureux difficile à faner. La plante, de grande dimension, possède des tiges teintées de violet. Elle ne supporte guère la mécanisation et son rendement est très variable. Les tubercules sont dispersés sous la terre (pas de touffe), ce qui rend la récolte mécanique plus difficile. C'est une variété farineuse très décorative. Sa couleur violette put exciter les curiosités !

Ratte
Ancienne variété aux origines inconnues. C'est une variété semi-hâtive à rendement faible. Les tubercules sont de forme réniforme effilée. Il s'agit d'une pomme de terre de consommation à chair jaune, fine, délicate. Elle tient à la cuisson et reste ferme. C'est une variété idéale pour l'amateur qui recherche plus la qualité que la quantité.
Elle convient particulièrement pour la préparation des pommes de terre en robe de chambre, pomme de terre sautées, salade pomme de terre, ragoût, pommes poissons...

Corne de Gatte
Vieille variété semi-tardive aux origines inconnues. La plante se caractérise par une croissance lente et prolongée avec des tiges longues et nombreuses. Le tubercule est de forme allongée avec de nombreuses excroissances. La peau est de couleur rose. C'est une pomme de terre de consommation de chair jaune pâle présentant des yeux très marqués. Vu sa grande sensibilité aux différentes maladies (mildiou, gale commune, viroses) de même que son rendement faible, sa culture est de plus en plus abandonnée. Quant à son utilisation il s'agit d'une variété d'excellente valeur culinaire avec sa chair très ferme, qui s'adapte bien pour la préparation des salades pomme de terre ou des pommes vapeur.
Uniquement disponible dans la boutique VUM SEI de Heiderscheid.

Tarifs 2019 CHAMBRE + BUFFET PETIT-DEJEUNER, par personne sans réserve

Compris au prix : ROCK SPA & WELLNESS, 3 étages sur 1500 m2, unique construit dans la roche naturelle, visitez http://www.hotel-de-la-sure.lu massages, soins, beauty-center, TECHNOGYM fitness, table-tennis, Baby-foot, pétanque, coin de jeux enfants, Wi-Fi Internet Access

TYPE A :	Lavabo, suffisamment de douches et WC gratuit à l'étage, WIFI au LOGIS DE CHEVALIERS **à partir de 34,75 à 41,75 €**
TYPE B :	Douche/WC/sèche-cheveux, WIFI au LOGIS DES COMTES **à partir de 40,25 à 52,50 €**
TYPE C :	Douche/WC/sèche-cheveux, TV, radio, réveil, coffre-fort privé, Minibar, WIFI au LOGIS DES CHEVALIERS **à partir de 44,50 à 59,50 €**
TYPE D :	Bain-douche/WC/sèche-cheveux, TV, radio, réveil, téléphone, WIFI, coffre-fort privé, minibar à l'hôtel **à partir de 62,50 à 74,50 €**
TYPE E :	Jacuzzi-bain-douche/WC/sèche-cheveux, TV, radio, réveil, téléphone, WIFI, coffre-fort privé, minibar à l'hôtel **à partir de 69,50 à 83,00 €**
TYPE F :	Douche avec jets de massage-bain turque/ WC/sèche-cheveux, TV, radio, réveil, téléphone, WIFI, coffre-fort privé, minibar à l'hôtel **à partir de 66,50 à 80,00 €**
TYPE G :	**HONEYMOON LOVE SUITE** – idem type E à l'hôtel **à partir de 71,75 à 85,00 €**
STUDIO A:	idem Type F dans LOGIS DES COMTES **à partir de 66,50 à 80,00 €**
STUDIO B:	**Jacuzzi pour 2 en face du lit,** douche-massage-bain turque/WC/sèche-cheveux, TV, radio, réveil, téléphone, WIFI, coffre-fort privé, minibar dans LOGIS DES COMTES **à partir de 76,75 à 91,00 €**
FLY TO THE MOON:	**1er lit suspendu basculant au monde, jacuzzi pour 2 en face du lit,** douche-massage-bain turque/WC/sèche-cheveux, TV, radio, réveil, téléphone, WIFI, coffre-fort privé, minibar dans LOGIS DES COMTES **à partir de 88,50 à 103,50 €**

Une nuitée le samedi soir	**+15€**
Chambre double occupée par 1 pers. (en semaine)	**+15€**
Chambre double occupée par 1 pers. jours fériés, week-end	**+27€**

GASTRONOMIE par personne/forfait

FORFAIT ST. VALENTIN COURT, tout le mois février 2 jours:

inclus: 1 nuitée avec buffet petit déjeuner, 1 **menu ST VALENTIN** (6 plats), une ½ bte de CHAMPAGNE DE REIMS, bougies et 1 bouquet de roses en chambre.

Midweek B:126€ C:132€ D:144€ E:150€ F-St.A:148€ G-St.B-FLY:167€
Weekend B:157€ C:164€ D:179€ E:187€ F-St.A:184€ G-St.B-FLY:208€

FORFAIT ST. VALENTIN LONG, le mois février 3 jours :

inclus: Cocktail **SWEET DREAMS**, 2 nuitées avec buffet petit déjeuner, 1 **menu GOURMET VUM SÉI** (4 services) composé avec des produits de la région et 1 **ST. VALENTIN menu** (6 services), une ½ bte CHAMPAGNE DE REIMS, bougies et bouquet de roses en chambre. ***Carte de promenade-vélo-vtt, Roadmap sur le Luxemburg, information touristique de la région, entrée à la maison du parc naturel avec circuit des fantômes, 1 litre de bière avec un verre "KLENSCH" et un café ou thé avec un "MUG" en cadeau.***

Midweek B:186€ C:197€ D:221€ E:235€ F-St.A:230€ G-St.B-FLY:268€
Weekend B:231€ C:245€ D:275€ E:292€ F-St.A:286€ G-St.B-FLY:333€

FORFAIT GASTRONOMIQUE COURT 2 jours :

inclus: 1 nuitée avec buffet petit déjeuner, ½ bte de CREMANT DESOM COOLER sur la chambre, 1 **menu GASTRONOMIQUE** (6 services) gibier en saison et selon nos thèmes– demandez notre programme ! ! ! !

Midweek B:103€ C:108€ D:120€ E:127€ F-St.A:125€ G-St.B-FLY:144€
Weekend B:128€ C:135€ D:150€ E:158€ F-St.A:155€ G-St.B-FLY:179€
ALL–INN : Chaque menu avec apéritif, vins adaptés et café, suppl. : 69€

FORFAIT GASTRONOMIQUE LONG 3 jours :

inclus: 2 nuitées avec buffet petit déjeuner, ½ bte de CREMANT DESOM COOLER sur la chambre ,1 **menu 4 services GOURMET VUM SÉI**, composé avec des produits de la région et 1 **menu GASTRONOMIQUE** (6 services) gibier en saison. Demandez notre programme !!!! , **carte topographique pour *promenade-vélo-vtt*, *Roadmap* sur le Luxembourg, usage gratuit des VTT, *information touristique de la région, entrée à la maison du parc naturel avec circuit des fantômes.***

Midweek B:164€ C:175€ D:199€ E:213€ F-St.A:208€ G-St.B-FLY:246€
Weekend B:204€ C:218€ D:248€ E:265€ F-St.A:259€ G-St.B-FLY:306€
ALL–INN : Chaque menu avec apéritif vins adaptés et café, suppl. : 92€

FORFAIT « JUST SURPRISE & MORE …» 3 jours :

inclus: 2 nuitées buffet petit déjeuner, ½ bte de CREMANT GALES ROSE sur la chambre, 1 cocktail MAGIC DREAMS, un **menu 4 services**, 1 **MENU SURPRISE 6 services avec vins adaptés** et un thé VUM SÉI de bonheur**,** 1 Pique-nique pour en cours de route + 1 massage ZEN 25 min. dans notre Rock Spa.

Midweek B:208€ C:237€ D:261€ E:274€ F-St.A:270€ G-St.B-FLY:307€
Weekend B:281€ C:295€ D:325€ E:342€ F-St.A:336€ G-St.B-FLY:383€

IDEES - LES JOURS DE FETES par personne/forfait

FORFAIT Pâques/Ascension/Pentecôte/etc. 4 jours :

inclus: **cocktail de bienvenue,** 3 nuitées avec buffet petit déjeuner, 1 **menu culinaire à 5 services** et **2 menus culinaire à 4 services,** 1 carte topographique pour promenade-vélo-vtt, Roadmap sur le Luxembourg avec High-lights, usage gratuit des VTT, information touristique de la région, entrée à la maison du parc naturel avec circuit des fantômes, 1 litre de bière avec 1 verre "KLENSCH" et un café ou thé « VUM SÉI » avec 1 "MUG" et 1 T-shirt de la maison en cadeau.

Midweek B:226€ C:242€ D:278€ E:299€ F-St.A:292€ G-St.B-FLY:348€
Weekend B:281€ C:302€ D:347€ E:372€ F-St.A:363€ G-St.B-FLY:434€

SPORT ET NATURE par personne/forfait

FORFAIT VIP-MIDWEEK 5 jours: PROMOTION

inclus: 4 nuitées avec buffet petit déjeuner, 4 **menus CULINAIRE 3 services**, carte topographique pour ***promenade-vélo-vtt,*** avec sentiers indiqués dans le parc naturel, ***Roadmap*** sur le Luxembourg avec High-lights, 1 litre de bière avec 1 verre "KLENSCH", 1 T-SHIRT ou BUFF comme cadeau

Midweek B:236€ C:270€ D:293€ E:368€ F-St.A:341€ G-St.B-FLY:434€
Weekend B:294€ C:337€ D:365€ E:459€ F-St.A:425€ G-St.B-FLY:541€
ALL–INN : Chaque menu avec apéritif, vins adaptés et café, suppl. : 120€

DECOUVREZ LUXEMBOURG ET SON PARC NATUREL:

inclus: 2 nuitées avec buffet petit déjeuner, un **menu CULINAIRE 3 services, 1 menu 5 services GOURMET VUM SÉI,** composé avec des produits de la région, carte topographique pour ***promenade-vélo-vtt,*** avec sentiers indiqués dans le parc naturel, ***Roadmap*** sur le Luxembourg avec High-lights, 1 LUXEMBURG CARD pour 1 jour accès gratuit à 56 attractions touristiques sur tout le Luxemburg, 1 T-shirt de la maison

Midweek B:152€ C:164€ D:188€ E:201€ F-St.A:196€ G-St.B-FLY:234€
Weekend B:190€ C:204€ D:234€ E:251€ F-St.A:245€ G-St.B-FLY:292€

FORFAIT RANDONNEE AU PARC NATUREL 4 jours *:*

Chaque lundi, 10h00, promenade guidée avec le fils à partir de 10 pers. min.

inclus: 3 nuitées avec buffet petit déjeuner et 3 menus culinaire à 4 services GOURMET VUM SÉI (aux produits locaux), 2 pique-nique pour la route, 1 carte topographique pour *promenade-vélo-vtt*, ***Roadmap*** sur le Luxembourg avec High-lights, information touristique de la région, 1 T-shirt de la maison.

Midweek B:222€ C:239€ D:275€ E:296€ F-St.A:288€ G-St.B-FLY:345€
Weekend B:277€ C:298€ D:343€ E:369€ F-St.A:360€ G-St.B-FLY:430€

FORFAIT MOUNTAIN-BIKE TRAIL 3 jours :

Chaque vendredi, 9h00, tour guidé avec le fils à partir de 10 pers. min.

inclus:2 nuitées avec buffet petit déjeuner et **2 demi-pension culinaire (4 plats)**, usage des vtt et carte de vtt de la région avec sentiers indiqués pendant séjour, 1 T-shirt de la maison. .

Midweek B:149€ C:160€ D:184€ E:198€ F-St.A:193€ G-St.B-FLY:230€
Weekend B:185€ C:199€ D:229€ E:246€ F-St.A:240€ G-St.B-FLY:287€

"GOLF AROUND THE CLOCK" « 18 Hole » 3 jours :

inclus:2 nuitées avec buffet petit déjeuner et **2 demi-pension culinaire GOLF 4 services**, 2 Greenfee» sur: Clervaux - 15 euro, Junglinster -15 euro, Canach et Luxembourg, (veuillez mentionner à la réservation le handicap) Roadmap sur le Luxemburg, information touristique

Midweek B:253€ C:264€ D:288€ E:302€ F-St.A:297€ G-St.B-FLY:335€
Weekend B:316€ C:330€ D:360€ E:377€ F-St.A:371€ G-St.B-FLY:418€

FORFAIT PLONGE 3 jours :

inclus:2 nuitées avec buffet petit déjeuner et **2 demi-pension culinaire (4 plats),** possibilitéde sécher des affaires de plongé, info sur le lac, utilisation gratuit de plusieurs facilitées de loisir et 1 litre de bière avec 1 verre "KLENSCH", 1 T-shirt de la maison. .

Midweek B:146€ C:158€ D:182€ E:195€ F-St.A:190€ G-St.B-FLY:228€
Weekend B:182€ C:196€ D:226€ E:243€ F-St.A:237€ G-St.B-FLY:284€

FORFAIT PÊCHEUR 3 jours :

inclus: 2 nuitées avec buffet petit déjeuner et **2 demi-pension culinaire (4 plats),** info sur le lac, utilisation gratuit de plusieurs facilitées de loisir et dossier informatique sur la région du parc naturel + Roadmap et carte topographique sur la région, 1 T-shirt de la maison

Midweek B:140€ C:152€ D:176€ E:189€ F-St.A:184€ G-St.B-FLY:222€
Weekend B:175€ C:189€ D:219€ E:236€ F-St.A:230€ G-St.B-FLY:277€

FORFAIT NORDIC-WALKING TRAIL 3 jours :

inclus:2 nuitées avec buffet petit déjeuner et **2 demi-pension culinaire (4 plats), utilisation gratuit** de plusieurs facilitées et informations sur la région du parc naturel et 1 carte topographique pour randonnées et trails (locations bâtons possible) 1 T-shirt de la maison, 1x Pique-nique.

Midweek B:148€ C:160€ D:184€ E:197€ F-St.A:192€ G-St.B-FLY:230€
Weekend B:185€ C:199€ D:229€ E:246€ F-St.A:240€ G-St.B-FLY:287€

WELLNESS

ESCAPADE « YOU & ME » 3 jours :

inclus:2 nuitées avec buffet petit-déjeuner, **2 dîners MENU CULINAIRE 4 services**, coupe crémant de bienvenue avec 1 massage 25 min., 1 enveloppement, 1 BAIGNOIRE HIGH HEEL

Midweek C:280€ D:333€ E:349.5€ F-St.A:341€ G-St.B-FLY:381€
Weekend C:320€ D:373€ E:389.5€ F-St.A:381€ G-St.B-FLY:421€

ESCAPADE « DE REVE » 4 jours:

inclus:3 nuitées avec buffet petit-déjeuner, 3 dîners MENU CULINAIRE 4 services, 1 coupe crémant de bienvenue avec 1 massage ZEN 25 min, 1 cession lunettes Eye Beauty, 1 enveloppement, 1 gommage aquatique ou pédicure ou manucure, BAIGNOIRE HIGH HEEL.

Midweek C:435€ D:480€ E:505€ F-St.A:495€ G-St.B-FLY:530€
Weekend C:485€ D:530€ E:555€ F-St.A:545€ G-St.B-FLY:580€

MOTO/CABRIO/OLDTIMER

FORFAIT MOTO – CABRIO – CLASSIC/CAR 3 jours :

2 nuitées avec buffet petit déjeuner, 1 apéritif de bienvenu « LET'S CABRIOLO», un menu 3 Services, un menu culinaire 5 services,1 litre de bière avec 1 verre "KLENSCH" et 1 café ou thé « VUM SÉI » avec 1 "MUG" et 1 T-SHIRT ou BUFF de la maison en cadeau.
Abc Road book détaillé, entrées dans les musées, 3 jours accès libre au unique ROCK SPA
Midweek B:159€ C:170€ D:194€ E:208€ F-St.A:203€ G-St.B-FLY:240€
Weekend B:198€ C:212€ D:242€ E:259€ F-St.A:253€ G-St.B-FLY:300€

BACK TO 1944 3 jours :

Tour en JEEP MINERVA d'une demie -journée (4 personnes) ou Ambulance RENAULT COLETTE (8 personnes). À travers la vallée de la Sûre par le château de Bourscheid vers Diekirch au Musée de l'Armée et des Voitures Anciennes. Ou à travers la vallée de la Clerf vers le Musée de tous les châteaux du Luxembourg en miniature, Musée
Family of Man, Musée de Guerre.
2 nuitées avec buffet petit déjeuner, 1 apéritif de bienvenue « ABSINTH », 1 menu 3 services, 1 menu culinaire 5 services, 1 litre de bière avec 1 verre "KLENSCH" et 1 café ou thé « VUM SÉI » avec un "MUG" et 1 T-SHIRT ou BUFF de la maison en cadeau.
Abc Road book détaillé, 3 jours accès libre au unique ROCK SPA & WELLNESS
Midweek B:312€ C:323€ D:347€ E:361€ F-St.A:356€ G-St.B-FLY:394€
Weekend B:389€ C:403€ D:433€ E:450€ F-St.A:444€ G-St.B-FLY:491€

MARATHON DECOUVERTE Luxembourg : min. 10 Drivers

Vous nous suivez avec votre voiture/bolide/moto/scooter à travers la vallée de la Clerf vers Clervaux jusqu'au musée de tous les châteaux du Luxembourg en miniature, Musée Family of Man, Musée de Guerre, Coffee Stop. Puis à travers la vallée de l'Our nous allons à Vianden avec le plus beau fort du Luxembourg, le Musée de voitures miniatures, poupées, livres etc. Lunch time. L'après-midi, nous partons pour Diekirch avec son Musée de l'armée des Ardennes et de Voitures. Et nous poursuivons à travers la vallée de la Sûre avec le château de Bourscheid et pour ensuite terminer à Esch-sur-Sûre.
2 nuitées avec buffet petit déjeuner, 1 apéritif de bienvenu « GOOD OLD TIME », 1 menu 3 Services, 1 menu culinaire 5 services, 1 litre de bière avec 1 verre "KLENSCH" et 1 café ou thé « VUM SÉI » avec 1 "MUG" et 1 T-SHIRT ou BUFF de la maison en cadeau.
Abc Road book détaillé, entrées dans les musées, 3 jours accès libre au unique ROCK SPA
Midweek B:186€ C:197€ D:221€ E:234€ F-St.A:230€ G-St.B-FLY:267€
Weekend B:231€ C:245€ D:275€ E:292€ F-St.A:286€ G-St.B-FLY:333€

Edition et Copyright

Par la Famille Van der Aar/Streumer et son équipe

En vente ici : 15€ par exemplaire

Tél. +352 839 110 – Fax +352 899 101

www.hotel-de-la-sure.lu

www.ardennes-hotels.lu

info@hotel-de-la-sure.lu