

MIR SINN UEWEN

Das Éislek ist ein Ausläufer der Ardennen. Es umspannt den Norden Luxemburgs und erstreckt sich über südliche Teile Ostbelgiens und nördliche Teile des Eifelkreises. In Deutschland sagen die Leute Islek und in Belgien Eeslek oder Ösling zu der Region, dessen Name sich wohl vom keltischen *osninga* – „Bergzug“ – ableitet.

Tief eingeschnittene Flusstäler mit markanten Talmäandern prägen das pittoreske Landschaftsbild. Die Hochflächen wurden früh gerodet und landwirtschaftlich genutzt. Mit Fleiß und Mühsal rangen die Menschen den kargen und steinigen Böden die Früchte ab. Genügsamkeit und Ausdauer sind daher Merkmale der Éisleker.

Heute präsentiert sich das Éislek als ausgezeichnete Wander- und Erlebnisregion mit hochwertiger Lebenskultur. Selbstbewusst und qualitätsorientiert besinnen sich die Éisleker auf ihre regionalen Schätze *uewen* auf dem „Bergzug“ und *uewen* im Norden – *mir sinn uewen!*

L'Éislek est un contrefort des Ardennes. Il comprend le nord du Luxembourg et s'étend sur la partie méridionale de l'est de la Belgique et au nord de l'Eifelkreis. En Allemagne, on dit Islek, en Belgique Eeslek ou Ösling pour cette région, dont le nom dérive probablement du celtique « *osninga* » qui signifie « chaîne de montagnes ».

Ce paysage pittoresque se caractérise par des vallées profondes avec des méandres de vallées impressionnants. Les plateaux ont été défrichés très tôt et utilisés à des fins agricoles. Avec assiduité et avec labeur, la population a réussi à arracher des cultures à ces sols stériles et rocailleux. Ainsi, la frugalité et la persévérance caractérisent les Éisleker.

Aujourd'hui, l'Éislek se présente comme une excellente région de randonnées et de découvertes où il fait bon vivre. Fiers de leur région, les habitants de l'Éislek aiment mettre en avant leurs trésors locaux *uewen*¹ sous le slogan - *mir sinn uewen*²!

¹ en haut

² nous sommes en haut



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

« Fonds européen agricole
pour le développement rural:
l'Europe investit dans les
zones rurales »



DIE GETRÄNKE LES BOISSONS

BIER | BIÈRES

Mini (Bofferding Pils)	3.30 €
Klensch (33cl)	3.50 €
Humpen (40cl)	3.80 €
Clausthaler	3.20 €
Panaché (33cl)	3.20 €
Battin Pils	3.50 €
Christmas	3.50 €

WASSER | EAUX

Viva (25cl)	2.60 €
Rosport (25 cl)	2.60 €
Viva (50cl)	4.30 €
Rosport Blue (50cl)	4.30 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola	2.90 €
Coca-Cola Zero	2.90 €
Fanta	2.90 €
Sprite	2.90 €
Schweppes Tonic	3.30 €
Bitter Lemon	3.40 €
Fuze Tea	3.00 €
Jus d'Orange Multivitamine	3.00 €
Jus de Pommes	3.20 €
Jus divers (tomates, cerise, ananas)	3.20 €
Apfelschorle	3.80 €

HEISSE GETRÄNKE | BOISSONS CHAUDES

Café	2.90 €
Café décaféiné	2.90 €
Thé	2.70 €
Choky	3.00 €
Irish Coffee	9.00 €
Cappucino	3.30 €
Latte macchiato	3.30 €
Espresso	2.70 €
Double Espresso	3.10 €

APÉRITIFS

Cynar Sec	4.20 €
Cynar Soda	6.40 €
Cynar Orange	6.60 €
Campari Sec	4.10 €
Campari Eau	6.40 €
Campari Orange	6.60 €
Ricard	4.80 €
Apérol Spritz	8.20 €
Hugo	8.20 €
Martini rouge/blanc	4.10 €
Martini bière	6.00 €
Martini Sprite	5.70 €
Porto rouge/blanc	4.40 €
Crodino (sans alcool)	5.60 €
Sanbitter (sans alcool)	3.80 €
Amer Vin blanc	6.00 €
Amer Bière	6.00 €
Pisang Orange	6.60 €
Passoa Orange	6.60 €
Batida de Coco	4.10 €
Batida de Coco avec jus de cerise / ananas	6.60 €
Gin Tonic (Lëtzebuerger Gin)	7.40 €
Kir	5.20 €
Kir royal	9.10 €
Coupe de Crémant (Piccolo)	8.80 €
Whisky Cola	7.00 €
Whisky Orange	6.90 €
Wodka Cola	7.10 €
Wodka Orange / Lemon	6.90 €
Bacardi Cola	6.90 €
Apéritif Maison	8.00 €
Cola-vin / Fanta-vin / Sprite-vin	3.90 €
Vin Vittel	3.90 €

Suppl. Grenadine / Menthe 0.50 €

DIGESTIFS

Lëtzebuerger Gin	6.40 €
Whisky J&B	6.40 €
Whisky Jack Daniels	6.60 €
Whisky Glenfiddich	7.10 €
Whisky Jameson	7.00 €
Cognac	6.10 €
Wodka Smirnoff	6.10 €
Bacardi	6.10 €
Jägermeister	5.60 €
Buff	5.60 €
Wäinheffen	6.10 €
Fernet Branca	5.60 €
Calvados	6.10 €
Grappa	6.10 €
Limocello	5.90 €
Baileys	6.10 €
Amaretto	5.60 €
Amaretto avec jus de pomme / cerise	7.90 €
Sambuca	5.60 €
Liqueur Beiraõ	5.40 €
Tia Maria	6.10 €
Cointreau	6.10 €
Grand Marnier	6.40 €
Averna	5.90 €
Quetsch	5.90 €
Mirabelle	5.90 €
Framboise	5.90 €
Vielle Prune Williams	6.40 €
Poire Williams	6.40 €
Miel	5.90 €
Drëpp: Poire / Pomme	4.30 €
Drëpp: Grain	4.30 €
Drëpp: Ugemaachten	4.30 €

DIVERS

Chips sel / paprika 2.00 €

LECKER & KLIMASCHONEND

Wir sind ein nachhaltig engagierter Betrieb im Naturpark Our. Gerne leisten wir einen Beitrag zur Umsetzung der Naturparkziele und machen mit unserem kulinarischen Angebot Regionalität, Traditionen sowie Ressourcen- und Klimaschutz erlebbar.

Typische Éisleker und Luxemburger Gerichte sind unsere Spezialität. Wir gestalten unser Angebot möglichst klimaschonend nach dem Prinzip der „kurzen Wege“: die Zutaten stammen bevorzugt aus dem betriebseigenen Gemüsegarten oder von Éisleker und Luxemburger Produzenten, die höchste Qualität in nächster Nähe bieten. Dadurch zeichnet sich unser Speiseangebot auch durch Saisonalität, Frische und faire Preise aus. Wir bieten Ihnen daher als Besonderheit eine Auswahl an KlimaPakt-Teller-Gerichten an, für die wir weitestgehend frische Zutaten und Lagerware aus eigener Herstellung sowie der nahen Umgebung verarbeiten.



Wir verarbeiten nur frische Zutaten und Lagerware aus eigener Herstellung oder von Produzenten aus nächster Umgebung.

Nous utilisons uniquement des produits frais et des conservés issus de notre propre production ou de producteurs locaux.



Der Großteil der Zutaten kommt aus den Naturparken Our und Obersauer.

La plupart des produits cuisinés provient des parcs naturels de l'Our et de la Haute-Sûre.



Grundsätzlich werden Produkte verwendet, die im Großherzogtum Luxemburg produziert und weiterverarbeitet wurden.

De manière générale, les ingrédients utilisés ont été produits et conditionnés au Grand-Duché du Luxembourg.

DÉLICIEUX & RESPECTUEUX DU CLIMAT

Nous sommes une entreprise engagée dans le développement durable au sein du Parc naturel de l'Our. Nous sommes heureux de contribuer à la mise en œuvre des objectifs du parc et de faire découvrir le caractère régional, les traditions ainsi que la protection des ressources et du climat grâce à nos offres gastronomiques.

Les plats typiques de l'Éislék et du Luxembourg sont notre spécialité. Nous concevons notre offre de la manière la plus respectueuse possible du climat, selon le principe des « circuits courts » : de préférence, les ingrédients proviennent de notre potager ou de producteurs de l'Éislék et du Luxembourg offrant la meilleure qualité à proximité. Comme particularité, nous vous proposons donc une sélection de plats PacteClimat, pour lesquels nous utilisons, autant que possible, des ingrédients frais et mis en conserve issus de notre propre production et des environs.



EMPFEHLUNG – klimafreundlich genießen

SUGGESTION – respectueux du climat

Empfehlung – siehe Schiefertafel
Suggestion – voir tableau noir



Lecker Essen und dabei klimafreundlich handeln sind keine Widersprüche – im Gegenteil. Durch die Verwendung regionaler Zutaten, frisch oder nach guter Tradition eingemacht – wenn möglich sogar aus dem eigenen Anbau – minimieren wir Transportwege und die Verschwendung von Energie. Machen Sie mit und genießen Sie ein Stück Éislek, natürlich klimafreundlich!

Se régaler dans le respect du climat, ce n'est pas impossible - bien au contraire. En utilisant des produits régionaux, frais ou conservés en bocaux selon des méthodes traditionnelles – voire même, si possible, issus de notre propre culture – nous minimisons les transports et le gaspillage d'énergie. Participez vous aussi et dégustez un morceau de l'Éislek – en préservant le climat !



Regionales Gemüse · Légumes de la région

Bei uns kommen Gemüse und Obst aus eigenem Anbau auf den Tisch. Was wir nicht selber anbauen, beziehen wir vom CNDS (Service de l'Entraide Troisvierges einer Beschäftigungsinitiative mit betreuten Arbeitsplätzen) oder von luxemburgischen Produzenten.

Nous servons des légumes et fruits issus de notre potager de la Robbesscheier. Ce que nous ne cultivons pas nous-mêmes à Munshausen, nous le recevons de producteurs luxembourgeois et pour la majeure partie du CNDS (Service de l'Entraide à Troisvierges, une initiative pour l'emploi avec des emplois protégés).



Die Robbesscheier · La Robbesscheier

Vor drei Jahrzehnten taten sich junge Leute in Munshausen zusammen und machten aus der alten Scheune einen gemütlichen Treffpunkt. Sie schufen einen Ort, wo Éisleker Traditionen lebendig bleiben.

Über die Jahre wurde eine Art Freilichtmuseum aus der Robbesscheier, ein Ort für Gruppen jeden Alters, die hier in Naturateliers ein vielfältiges und abwechslungsreiches Programm erleben. Und wer übernachten will, findet im nahen Sammeshaff ein Zimmer.

Das Ardenner Kaltblut steht als treues Arbeitstier für die naturnahe Philosophie der Robbesscheier. Zum sechs Hektar großen Gelände gehören ein Freizeitpark mit Tiergehege, Parkanlagen sowie Gemüse- und Obstgärten.

Il y a trente ans, des jeunes de Munshausen se sont unis et ont transformé la vieille grange en un lieu de rencontre agréable. Ils ont créé un lieu où les traditions de l'Éislek restent vivantes. Au fil des ans, la Robbesscheier est devenue non seulement une sorte de musée en plein air, mais aussi un lieu pour des groupes de tous âges, qui se voient proposer un programme riche et varié dans des ateliers nature. Ceux qui veulent passer la nuit trouveront une chambre confortable au gîte Sammeshaff tout proche.

En tant que fidèle et imposant cheval de trait, l'Ardennais, cheval à sang froid, symbolise la philosophie proche de la nature de la Robbesscheier. Le site de six hectares comprend un domaine de loisirs, des parcs et un potager pour la culture de fruits et légumes.



Leben, Arbeiten und genießen im Einklang mit unserer Natur und Kultur, dabei sorgsam mit unseren Ressourcen umgehen – das liegt uns am Herzen.

Vivre, travailler et savourer, en harmonie avec notre nature et notre culture, tout en gérant nos ressources avec soin - voilà ce qui nous tient à cœur.



VORSPEISEN ENTRÉES



Carpaccio vum Rand aus der Regioun, Pesto mat Basilikum, Hëpperdancer Kéis an Balsamico Crème 17.00 € / 27.00 €
Carpaccio vum Rind aus der Region, Pesto mit Basilikum, Käse aus Hëpperdingen und Balsamico-Creme
Carpaccio de boeuf du terroir, pesto au basilic, fromage d'Hupperdange et crème balsamique



„Robbesscheier Zalot“ 12.50 € / 18.50 €
(Zalot, Kéis, réih Ham, gebotschte Gromperen, Spigelee)
„Salat Robbesscheier“ (Salat, Käse, roher Schinken, Bratkartoffeln mit Speck, Spigelei)
Salade „Robbesscheier“ (Salade, fromage, jambon cru, pommes de terre sautées au lard, oeuf sur plat)



Duo vum Ourdaller Frellefilet op knackeger Zalot 12.50 € / 18.50 €
Duo vum Forellenfilet „Ourdall“ auf gemischtem Salat
Salade duo de filets de truite „Ourdall“

Waarme Geesekéis op knackeger Zalot 12.50 € / 18.50 €
Ziegenkäse auf gemischtem Salat
Salade de chèvre chaud



Dageszopp 6.00 €
Tagessuppe
Potage du jour

HAUPTSPEISEN

PLATS PRINCIPAUX

SIGNATURGERICHTE

PLATS SIGNATURE



Hamburger Robbesscheier

23.50 €

(100% Rëndfleisch, more Speck, karamelliséiert Ënnen, Hëpperdinger Kéis, Joghurtzooss mat Kräider)

(100% Rindfleisch, magerer Speck, karamellierte Zwiebeln, Käse aus Hëpperdingen, Joghurtsauce mit Kräutern)

(100% boeuf pur, lard maigre, oignons confits, fromage d'Hupperdange, sauce yaourt aux herbes)



Hamburger vum lokalen Wëld

23.50 €

(BBQ-Zooss, Éisleker Kéis, Spigelee, Wäisse Kaabes an Muertenzalat)

Hamburger aus heimischem Wild

(BBQ-Sauce, Käse aus dem Oesling, Spiegelei, Weißkohl- und Karottensalat)

Hamburger de gibier local

(Sauce BBQ, fromage de l'Oesling, oeuf sur le plat, salade de chou-blanc et carottes)



Judd mat Gaardebounen a gebrode Gromperen

24.00 €

Schweinenacken gesalzen und geräuchert mit dicken Bohnen und Speckkartoffeln

Collet de porc fumé, fêves des marais et pommes de terre au lard



Mielkniddelen mat Ram a Speck

18.00 €

Mehlknödel mit Speck und Rahmsolze

„Kniddelen“ (Quenelles) avec lard et sauce à la crème



Filet vum Päerd (300 gr)

32.00 €

Pferdefilet

Filet de cheval





SALAIISON MEYER · Bascharage

In vierter Generation betreibt die Familie Meyer ihre Metzgerei im Süden Luxemburgs. Im ganzen Land und weit darüber hinaus werden ihre Schinken und Wurstwaren geschätzt.

Unter den vielen Auszeichnungen des Unternehmens befindet sich auch jene als Hoflieferant. Folgerichtig lässt sich auch die Robbesscheier mit Spezialitäten dieses Traditionsbetriebs beliefern. Probieren Sie, wie gut „Made in Luxembourg“ schmeckt!

La famille Meyer exploite sa boucherie-salaison dans le sud du Luxembourg déjà depuis quatre générations.

Parmi les nombreuses récompenses reçues, l'entreprise a également obtenu le brevet de « Fournisseur de la Cour ». Par conséquent, c'est aussi auprès de cette entreprise que la Robbesscheier s'approvisionne en jambon cru et cuit et en spécialités charcutières. Appréciez le « Made in Luxembourg » !



LUC MEYER
Metzgermeister mit Tradition

DIE UNVERZICHTBAREN LES INCONTOURNABLES



Beschte réi a gekachten Ham, Fritten a Zalot
Schinkenplatte mit Pommes und Salat
Jambon cru et cuit, frites et salade

22.50 €



Paschtéit „Robbesscheier“
Königinnenpastete „Robbesscheier“
Bouchée à la reine „Robbesscheier“

24.00 €



Panéierte Cordon Bleu vum Kallef aus der Regioun
mat Kéis vum Hëpperdang

28.00 €

Paniertes Cordon Bleu vom Kalb aus der Region mit Käse aus Hüpperdingen
Cordon bleu de veau pané du terroir au fromage d'Hupperdange



Panéierte Kallefsschnitzel
Wiener Schnitzel vom Kalb
Escalope de veau viennoise

24.00 €



Gegrillten Entrecôte vum Rand aus der Regioun (350 gr)
Gegrillte Entrecôte vom Rind aus der Region
Entrecôte grillée de boeuf du terroir

35.00 €



Filet vum Rand aus der Regioun (250 gr)
Rinderfilet aus der Region
Filet de boeuf du terroir

36.00 €

Sauce nach Wahl • *Sauces aux choix:*

Pfeffersolze, Champignon-Sahne-Sauce,
Roquefort Blaukäse-Rahmsolze, Provenzalische Solze

*Sauce au poivre, Sauce crème champignons,
Sauce crème au Roquefort, Sauce provençale*

Beilagen zur Auswahl • *Accompagnement au choix:*

Pommes, Bratkartoffeln mit Speck, Reis, Gemüse aus
dem Garten, Salat aus dem Garten

*Frites, Pommes de terre sautées au lard, riz, légumes du
jardin, salade du jardin.*



COBOLUX · Wecker

Fleisch spielt in fast jeder Küche eine zentrale Rolle. Mit der Cobolux haben wir einen Betrieb gefunden, dem wir unser Vertrauen schenken. Hier wissen wir, dass das Fleisch konsequent aus der luxemburgischen Tierhaltung kommt, dass es mit handwerklichem Können sorgfältig verarbeitet wird und dass es unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird.

La viande a sans doute une place centrale dans presque toutes les cuisines. Nous avons trouvé en Cobolux une entreprise locale en laquelle nous avons confiance. Nous savons que la viande provient systématiquement de l'élevage luxembourgeois, qu'elle est transformée avec soin et de manière artisanale et qu'elle répond à nos normes de qualité élevées.



Die regionale Verbundenheit ist für uns besonders wichtig.

Les liens régionaux nous importent tout particulièrement.

PAUL FALTZ
Geschäftsführer Cobolux S.A.

FISCH

POISSONS

Frell mat Mandelen
Forelle mit Mandeln
Truite aux amandes

28.00 €



Filet vum Zander mat Moschter ewéi fréier
Zanderfilet mit traditionellen Senf
Filet de sandre, sauce moutarde à l'ancienne

28.00 €

FISCHZUCHT OURTAL · Weweler

Bei uns kommen Fische auf den Tisch, die im Wasser der Our groß geworden sind. Und zwar nicht weit von hier, an der Weweler Mühle und der Schüttburger Mühle bei Kautenbach. Die Zucht ist extensiv und das Futter wird auf ein Minimum reduziert, so dass der Fisch den Geschmack hat, den er haben sollte. Bester Beweis sind die Forellen, die wir in unserer Küche frisch zubereiten.

Nous servons des poissons qui ont grandi dans les eaux de l'Our, non loin d'ici, au Moulin de Weweler et au Moulin Schuttbourg à Kautenbach. L'élevage se fait de manière extensive et l'alimentation est réduite au minimum, afin que le poisson ait le goût qu'il devrait avoir. La truite de l'Our, que nous préparons dans notre cuisine, en est la meilleure preuve.



Wir wirtschaften extensiv, die Gesundheit der Fische steht im Vordergrund.

Nous pratiquons un élevage extensif, la santé des poissons est notre priorité.

THOMAS JUNK · Agronom

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS



Veggie Burger Robbesscheier

21.00 €

(Brëtchen, Geméisburger, karamelliséiert Ënnen, Hëpperdancer Kéis
a Jugurtzooss mat Kräider)

(Brötchen, Gemüseburger, karamellierte Zwiebeln, Käse aus Hüpperdingen
und Joghurtsauce mit Kräutern)

(bun, burger de légumes, sauce yaourt aux herbes, oignons confits, fromage d'Hupperdange, rösti et roquette)



Vegetaresch Quiche mat saisonalem Geméis a Kéis mat enger gudder Zalot

18.00 €

Vegetarische Quiche mit saisonalem Gemüse und Käse, Schlemmersalat

Quiche végétarienne aux légumes de saison et fromage, salade gourmande



Flammkuchen mat Geméis an Zalot

18.00 €

Gemüseflammkuchen mit Salat

Tarte flambée aux légumes avec salade



Spaghetti, Zooss provençale

10.00 € / 16.00 €

Spaghetti provenzalisch

Spaghetti, sauce provençale



Kniddelen mat Geméis

17.00 €

Mehlknödel mit Gemüse

„Kniddelen“ (Quenelles) aux légumes



FÜR UNSERE KLEINEN POUR NOS PETITS



6 Hähnchensticks BIO, Pommes, Salat
6 Chicken nuggets BIO, frites, salade

10.50 €



Cheeseburger mit Pommes
Cheeseburger avec frites

10.00 €



Duebelen Hausmaacher Croque Monsieur
Double Croque Monsieur maison

9.00 €



Gemischter Salat
Salate mixte

5.00 €



Portion Pommes
Portion de frites

4.50 €



Spaghetti Bolognese
Spaghetti bolognaise

10.00 € / 16.00 €



Spaghetti provenzalisch
Spaghetti, sauce provençale

10.00 € / 16.00 €



NACHSPEISEN

DESSERTS



Hausgemachte Kuch oder Taart
Hausgemachtes Gebäck
Pâtisserie maison

6.00 € / 7.00 €



Dame Blanche mat waarem Schockela „Fair Trade“
Dame Blanche mit heißer „Fair Trade“-Schokolade
Dame Blanche au chocolat „Fair trade“ chaud

8.50 €



Crème brûlée mat Bourbon-Vanill
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille
Crème brûlée à la vanille Bourbon

9.00 €



Café Glacé
Eiskaffee
Café Glacé

8.50 €



Bull Glace oder Sorbet
Kugel Eis oder Sorbet
Boule de glace ou sorbet

2.50 €





WEINKARTE

CARTE DES VINS

SEKT · CREMANT ·

Crémant Alexandre de Musset Brut, Schuhmacher-Knepper	34.00 €
Crémant Hartmann Brut, Domaine Alice Hartmann	56.00 €
Crémant Poll Fabaire Brut, Moselle	34.00 €
Crémant Poll Fabaire Brut Tri, Moselle	(0.25 l) 8.80 €

CHAMPAGNER · CHAMPAGNE

Champagne Jacquart Mosaïque, Cuvée Brut	70.00 €
---	---------

WEISSWEINE · VINS BLANCS

LUXEMBURG · LUXEMBOURG

	15 cl	0.75 l
Elbling, Côte de Remich, Moselle	3.50 €	16.50 €
Pinot Gris Ehnen GPC, Caves Linden-Heinisch	7.00 €	34.00 €
Auxerrois A.O.P, Domaines Vinsmoselle	(0.25 l)	7.00 €
Pinot Gris A.O.P, Domaines Vinsmoselle	(0.25 l)	7.00 €
Riesling A.O.P, Domaines Vinsmoselle	(0.25 l)	7.00 €
Rivaner, Côte de Remich, Moselle		16.50 €
Auxerrois Ehnerberg GPC, Caves Linden-Heinisch		27.00 €
Barrique Aly Duhr, Moselle		52.00 €
Pinot Blanc, Wintringer Felsberg GPC, Schumacher-Knepper		29.00 €
Pinot Gris, Wintringer Felsberg GPC, Schumacher-Knepper		37.00 €
Riesling, Wintringer Felsberg GPC, Schumacher-Knepper		37.00 €
Riesling Puit d'Or, Aly Duhr, Moselle		49.00 €

ROTWEINE · VINS ROUGE

LUXEMBURG · LUXEMBOURG

	15 cl	0.75 l
Pinot Noir Barriques, Aly Dhur, Moselle	12.50 €	55.00 €
Pinot Noir Ehnerberg, Linden-Heinisch, Moselle		33.00 €

FRANKREICH · FRANCE

	15 cl	0.75 l
Château Lajarre, Bordeaux superieur	4.90 €	22.00 €
Beaujolais-Villages, Georges Dubeouf		25.50 €
Châteauneuf du Pape, Lazaret, Vallée du Rhône		56.00 €
Gigondas, Château du Trignon, Vallée du Rhône		49.00 €
Château Cap de Merle, Saint Emilion		32.00 €

ITALIEN · ITALIE

	15 cl	0.75 l
Primitivo del Salento, Varvaglione, Puglia	5.40 €	26.00 €
Cabernet Sauvignon, Trattmann, Cantina Giralan	9.50 €	46.00 €

PORTUGAL · PORTUGAL

Herdade das Servas, Vinho regional Alentejo		34.00 €
---	--	---------

Luxemburg, 1850.

Ein Mann spaziert am Moselufer entlang.

Hinter ihm liegen die Weinberge im Sonnenlicht und ebenso viele Erinnerungen an eine hier verbrachte Kindheit. Aus diesem Fleckchen Erde schöpft der junge Edmond de la Fontaine (1823-1891) seine Inspiration. Poet, Dramaturg, Komponist ... Heute ist es das Angebot hochwertiger luxemburgischer Weine der DOMAINES VINSMOSELLE, das mit Edmond de la Fontaine verbindet. Genießen Sie die Rot-, Rosé- und Weißweine sowie die edlen Sorten Pinot Gris, Riesling und Chardonnay zu unseren Speisen.

Un homme se promène sur les rives de la Moselle. Derrière lui, les vignobles se trouvent à la lumière du soleil et autant de souvenirs d'une enfance passée ici. C'est dans ce petit coin de terre que le jeune Edmond de la Fontaine (1823-1891) puise son inspiration. En hommage aux talents multiples de l'artiste, nous vous invitons à déguster avec nos plats les différents vins rouges, rosés et blancs ainsi que les cépages nobles que sont le Pinot Gris, le Riesling et le Chardonnay.





Domaine Houchart

ROSE WEINE · VINS ROSE

LUXEMBURG · LUXEMBOURG

Pinot Noir, Caves Krier, Moselle

34.00 €

FRANKREICH · FRANCE

Domaine Houchart, Provence

Bandol, Château de Font Vive, Provence

15 cl 0.75 l

5.60 € 27.00 €

36.00 €



Domaine Duhr

**Op Wonsch kritt Dir vun eisem Personal
d'Kaart mat den Allergenen.**

**Auf Wunsch reicht Ihnen unser
Servicepersonal gerne die Allergenkarte.**

*Sur demande, notre personnel de service se fera un
plaisir de vous remettre la carte des allergènes.*



ROBBESSCHEIER

d'Éislek erliewen

Robbesscheier

1, Frummeschgaass · L-9766 Munshausen

Tel.: +352 92 17 45-1 · info@touristcenter.lu

www.robesscheier.lu