

## Beste gast,

Ons hele team heet u van harte welkom en wenst u een aangenaam moment en smakelijk eten.

Onze menukaart onderscheidt zich door zijn originaliteit. De meeste gerechten zijn "huisgemaakte creaties", andere zijn geïnspireerd op de "internationale keuken", sommige volgen "klassieke recepten" van onze grootmoeders.

Ons geheim? Verse producten, zorgvuldige culinaire bereidingen, vis uit de "Sûre", kruiden uit onze tuin en de regio, lokaal wild en vooral producten uit het Natuurpark "Öewersauer" en "Terroir Lux L" waar we trots op zijn.

Een goede maaltijd kost tijd. Na uw bestelling worden de gerechten zorgvuldig bereid volgens de moderne kookkunst.

Natuurlijk kan niet elk gerecht iedereen bevallen. Uw tevredenheid is onze prioriteit! Als u opmerkingen, wensen of suggesties heeft, aarzel dan niet om ons dit te laten weten! Wij danken u voor uw aandacht. Wij wensen u een uitstekende smaakervaring en een aangenaam verblijf in ons etablissement.

Wij verwelkomen u dagelijks van 12:00 tot 15:00 en van 18:30 tot 22:00  
Tijdens het winterseizoen van 12:00 tot 15:00 en van 18:30 tot 21:00

Het succes van uw "feest" gaat ons aan het hart! Voor doopfeesten, bruiloften, verjaardagen of andere vieringen adviseren wij u persoonlijk om de voorbereiding van uw "grote dag" te vergemakkelijken.

Wilt u het feest bij u thuis organiseren? Aarzel niet om ons om voorstellen te vragen!

All-you-can-eat gerechten worden alleen voor consumptie ter plaatse geserveerd. Bedankt voor uw begrip.

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

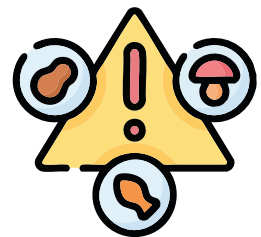
### Betekenis van de menukaart-iconen



: Producten uit Luxemburgs gebied



: Veganistisch gerecht



### en de Allergenen codes

1. Granen die gluten bevatten
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda's
6. Soja
7. Melk (incl. Lactose)
8. Noten
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten
13. Lupine
14. Weekdieren
15. Onze Ministers die hiervoor hebben gestemd!!!

## Aperitieven

Vodka-Citroen	9,95 €
Batida Ananas	9,95 €
Bacardi-Cola	9,95 €
Passao/Safari sinaasappelsap	9,90 €
Pisang Ambon/Sinaasappel	9,95 €
Campari of Cynar / Sinaasappel / Tonic	9,95 €
Cynar of Campari / Soda	9,95 €
Cynar of Campari Puur	7,50 €
Gin / Vodka Tonic	10,50 €
Hendrick's Gin / Pink Lady / Lou Gin ROYAL-BLISS	12,50 €
Opyos Gin / Jinzu Gin / Ourdaller Gin ROYAL-BLISS	13,50 €
Gancia	7,50 €
Martini/Wit/Rood	7,50 €
Porto Rood/Wit	7,50 €
Ricard/Pastis	7,50 €
Sherry Medium/Dry	7,50 €
Sinaasappel/Citroen Perssap	7,50 €
Jenever-Bokma/Cola	9,95 €
Kir-Witte wijn	6,95 €
Kir Royal	8,95 €
Kir Royal Champagne (Frans)	11,95 €
Coupe Crémant (Luxemburgs)	7,95 €
Coupe Cooler rosé (exotisch fruit)	7,95 €
Coupe Champagne (Frans)	11,00 €
Pineau de Charentes Wit/Rosé	7,50 €
Blue Curaçao/sinaasappel	9,95 €
JB/cola	9,95 €
Malibu/sinaasappel	9,95 €

## COCKTAILS

Verrassingscocktail van de maand	13,50 €
Huisgemaakte Aperitief (pisang, blue curaçao, gin, sinaasappelsap)	12,00 €
Godefroy Cocktail (crème de cassis, kers, sinaasappelsap)	12,95 €
Caipirinha (cachaça, rietsuiker, limoen)	12,95 €
Mojito (witte rum, limoen, munt, suiker, sodawater)	12,95 €
Pina Colada (ananassap, lichte rum, kokosroom)	12,95 €
Aperol Spritz (aperol, bruiswater, crémant)	12,95 €
Hugo (crémant, vlierbloesemstroop, bruiswater, muntblaadjes)	12,95 €
Sunrise (vodka, sinaasappelsap, grenadine siroop)	12,95 €
Blue Motion (blue curaçao, batida, vermouthe, ananassap)	12,95 €
Sex on the lake (perzik schnapps, vodka, cranberrysap, sinaasappelsap)	12,95 €
Banana Mama - 12,95 € (bananenlikeur, donkere rum, lichte rum, kokosroom, ananassap)	
Alcoholvrij: Cocktail	9,95 €
Crodino of Sanbitter	7,00 €
Hugo Virgin of Mojito Virgin	9,95 €

## Zoete Wijnen

Marquis d'Alban, Bordeaux	7,95 €
Riesling Spätlese	7,95 €
Muscat de Rivesaltes wit	7,95 €
Mas Amiel rood 10 jaar oud	7,95 €
Sauternes	8,50 €

## Een goede start van de dag!

Het Ontbijtbuffet 18,00 € (1, 3, 5, 7, 8, 10, 11)

Koffie, thee, cappuccino, warme chocolademelk, "vum Séi" infusies ...



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

Zwart, bruin, wit brood van onze regionale bakker ...

Biologisch appelsap , banaan, ananas, ...

Witte en bruine broodjes, ...

Zoete verrassingsselectie, beschuit, knäckebröd, ...

Diverse Fairtrade jams, biologische honing , Luxlait naturel en aardbeien  yoghurt, ...

Chocoladeboter, chocoladehagelslag, ...

Diverse regionale vleeswaren , huisgemaakte patés, ...

Frans kaasplateau, plakjes kaas, ...

Muesli, gedroogd fruit, noten ...

Verse fruitmand, ...

BIO-hoek: Chia, Amarant, Quinoa, Sesam, Lijnzaad

Glutenvrije hoek

Lactosevrije hoek

Voor externe gasten:

Heren, verras uw echtgenote en reserveer  
een tafel voor het ontbijt


## Te delen voor 2 personen

Anti Pasti van "Terroir Vum Séi"  (1-3-5-8-10-12) 27,50 €

Vissersplank (1-2-3-4-5-7-8-10-12) 29,50 €

Rauwe groenteschotel met dips (1-3-5-7-8-10) 24,50 €

## Pinocchio Menu (- 11 jaar) 18,50 €

Huisgemaakte pure Rundvleesburger  (1-3-10-11) of Chicken Nuggets (1-3-10) of Gepaneerde Schnitzel (1-3-10) met frietjes of Spaghetti Bolognese (1-3-5-7-10) en Kinderijscoupe met verrassingsmok om mee te nemen. (3-7-8)

## Menu « Lunch Concept » 35,00 €

(geldig maandag-vrijdag lunch behalve feestdagen)

Amuse-bouche      Voorgerecht      Hoofdgerecht      Dessert



## Menu « Gastronomic Tour » 68,00 €

Amuse-bouche      Voorgerecht      Soep      Vis      Sorbet      Vlees



## Menu « Tradition » 45,00 €

Gegarneerd Huisgemaakt Paté Trio (3-5-7)

of

Warme "Boeren" Salade (3-6-10)

of

"Parijse Champignons" in Roombladerdeeg (1-3-7)

of

"POTTHUCKE" (nieuwe creatie uit Natuurpark "ÖWERSAUER" met Aardappelen)

(1-3)

\*\*\*

Duo van Rund-/Kalkoenmedaillon **L** "met Gemengde Peper" (1-5-7)

of

Zalmfilets "met Kruidenroom" (3-4-7)

of

Vegetarische Kruidenpan (5-7)

\*\*\*

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

of

"Rode Vruchten" Parfait (3-5-7-8)

## Menu "Gourmand" voor het 56e Jubileum €56,00

"Rijke Kleine Salade volgens de stemming van de Brigade": Kalfszwezerik, slakken, scampi, foie gras, rundfilet **L**, champignons, gebakken uien, gerookte zalm tartaar, rivierkreeftstaartjes, gegarneerd met croutons (1-2-4-5-7-8-10)

of

"Visstoofpot" in Krokante Korst (1-2-3-4-5-7-8)

of

"Sûre Terroir Bord met Öwersauer Slager Specialiteiten" **L** rauwe ham, gekookte ham, diverse worsten, patés etc. gegarneerd (3-5-8-10)

\*\*\*

"Paar van Kalfs- en Rundvleeshaas **L** met 2 sauzen" (3-5)

of

"Zee Alliantie" volgens aanvoer met bijgerechten (2-3-4-7)

\*\*\*

"Harmonie van 2 Huisgemaakte Parfaits" gegarneerd (3-5-7-8)

of

Kleine "Meester Banketbakker's Fijnproeverspalet" (1-3-5-7-8)

of

Vanille IJscoupe "met Rode Vruchten" (3-5-7-8)

Spelttarwesoep "Vum Séi" **L** op Luxemburgse wijze 10,00 €  
(met slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-5-7-8)

Tomatensoep "met Kruiden" 10,50 €  
(met slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-3-4-5-7-8)

Excellente "Kaasroomsoep" 11,00 €  
(specialiteit van de chef, met gesneden champignons, slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-5-7-8)

"Huisgemaakte" Vissoep 14,75 €  
(verfijnd met Armagnac, gearneerd met rivierkreeftstaartjes, slagroom, croutons en gehakte pistachenoten) (1-2-4-5-7-8)

Fijnproevers Salade "van het Moment" 23,95 €  
(kalfszwezerik, slakken, scampi's, foie gras, ossenhaas **L**, champignons, gebakken ui, gerookte zalm tartaar, rivierkreeftstaartjes en gearneerd met croutons) (1-2-4-5-7-8-10-14)

"Boeren" Salade 18,50 €  
(uien, spekjes en gebakken champignons, gearneerd met croutons)  
(1-3-5-7-8)

"Caesar" Salade 19,95 €  
(gebakken uien, gesneden kalkoenfilet, gebakken champignons op een bedje van seizoenssla, zonnebloem- en pompoenpitten gearneerd met croutons)  
(1-3-5-7-8-10)

Warme Geitenkaas Salade 19,45 €  
(gearneerd met honing, champignons, gebakken uien en paprika, tomaten, pijnboompitten, zonnebloem- en pompoenpitten, gearneerd met croutons)  
(1-5-7-8-10)

De "WALDORF" Salade 20,50 €  
(ossenhaaspuntjes **L**, gebakken uien en champignons, walnoten, op een bedje van seizoenssla, gearneerd met croutons) (8-10)

De "SCAMPI EN RIVIERKREEFT" Salade 21,45 €  
(gearneerd met scampi's en rivierkreeft, gebakken uien en champignons, pijnboompitten, zonnebloem- en pompoenpitten met knoflook, gearneerd met croutons) (2-8-10)

Gegarneerde Gerookte Zalm Tartaar 18,95 €  
(Schotse Zalm) (1-4-5-8-10)

Millefeuille van half-gegaarde Foie Gras met gerookte Eendenborst,  
kruidkoekplakjes, gelei, pruimenconfijt en rode wijn uitjes 22,50 €  
(aarzel niet om het te proberen) (1-3-5-8-10)  
geserveerd met een glas Sauternes + 8,50 €

Rundercarapaccio Roulade   
met parmezaan, geroosterde amandelen en gekruide olie (5-8) 20,45 €

Kalfszwezerik Ragout "Grand Ducale"  
met bladerdeeg (uitstekende roomsaus afgerond met cognac, uien en  
champignons) (1-3-7-8) 20,95 €

Scampi Spies "Madagaskar" op Risotto bed 17,95 €  
(in spek gewikkeld met Rivierkreeftjesroom) (2-4-7)  
(niet mogelijk als hoofdgerecht)

Slakken Gratin "op Elzasser wijze" 16,25 €  
(uitstekende witte wijnsaus, uien, spek, champignon, met kruidenroom en  
knoflook) (7) (niet mogelijk als hoofdgerecht)

De "POTTHUCKE" (nieuwe creatie uit Natuurpark "ÖWERSAUER" met  
Aardappelen) Gebakken aardappelkoek met Mettwurst, gegarneerd met  
pruimenconfijt (1-3) 16,95 €

## Pasta

Lätz Huisgemaakte Lasagne Bolognese  (1-3-7) 20,00 €

 Lätz Penne Arrabbiata Vegan  (1-3-7) 18,75 €

Lätz Spaghetti Carbonara  (1-3-7) 18,95 €



## Pangerechten

"Stroganoff" (voorgerecht 19,95 € / hoofdgerecht 29,95 €)

Gesneden Rundfilet **L** in een saus met spek, ui, paprika, champignons afgerond met Wodka, verse groenten en natuuraardappelen als garnering (1-7)

"Pêcheur" (voorgerecht 19,95 € / hoofdgerecht 29,95 €)

Verskillende gebakken marktvis in Nantua room gearneerd met groenten, champignons en rijst (2-4-7)

"Forestière" (voorgerecht 18,95 € / hoofdgerecht 25,95 €)

Gesneden Kalkoen met verse groenten, Lëtz noedels en roomsaus met verse champignons (1-3-7)

"De La Sûre" (hoofdgerecht 31,95 €)

3 verschillende Medaillons (Rundfilet **L**, kalf, gevogelte) met 3 sauzen en marktgroenten met friet (5-7-8)

"Indienne" (voorgerecht 18,95 € / hoofdgerecht 25,95 €)

Kalkoenfiletstoof in kerrierroom gearneerd met groenten, champignons en verse kerrie fruitsalade (1-7)

"AIL DE L'OURS" (voorgerecht 19,45 € / hoofdgerecht 29,45 €)

Gebakken Gevogelte en Scampi in roomsaus afgerond met Michelau wilde knoflookroom, groenten en champignons (1-2-4-7)

"DI SCAMPI DIABOLO" (voorgerecht 20,95 € / hoofdgerecht 30,95 €)

Scampi en Rivierkreeftstaarten gebakken in pikante tomatensaus gearneerd met groenten en champignons (2-4-7)

## Vleesspecialiteiten

Châteaubriand **L** voor 2 personen met 3 sauzen (Peper, Champignons en Elzasser) (1-3-7) 88,00 €

Paar Rundvleesmedaillons **L** "Rossini" (foie gras) afgerond met Port (1-7) 40,95 €

Rundvleesfilet Duo **L** "met 4 Peper" (heerlijke pikante saus met verschillende pepers) (1-7) 37,75 €

Paar Rundvleesfilet **L** "Gorgonzola" (heerlijke kaassaus) (1-7-8) 37,95 €

Kalfsmedaillons "De la Sûre" (saus met spek, ui, paprika, champignons en afgerond met Vodka en room) (1-7) 37,95 €

Kalfszwezerik Vum Séi "op Parijse wijze" (in een roomsaus afgerond met cognac, ui, spek en Parijse champignons) (1-7) 36,75 €

Huisgemaakte Kalkoen Cordon Bleu "Champignonroom" 27,50 € (1-3-7)

Gevogelte Schnitzel "Weense stijl" XXL (Geserveerd met Frietjes en Salade) (1-3-7-10) 22,95 €

Streekplank "Vum Séi Öewersauer" **L** gegarneerd met rauwe en gekookte ham (3-6-10) 25,95 €

(Geserveerd met Frietjes en Salade)

of

Plank "DE LA SÛRE met Öewersauer Slager Specialiteiten" **L** (rauwe ham, gekookte ham, diverse worsten, patés etc.) Geserveerd met Frietjes en Salade (3-6-10) 26,95 €


"Nancy Hot Spicy Pure Rundvleesburger" **L**, Frietjes (1-7-10-11) 22,95 €

"Double Flying Dutch Burger" **L** (Kalkoen), Cocktailsaus, Frietjes (1-7-10-11) 22,95 €

"Double LANA Cheese Bacon Pure Rundvleesburger" **L**, Frietjes (1-7-10-11) 24,95 €

AL ONZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE AARDAPPELGRATIN EN VERSE GROENTEN

## Vis

Forel  uit onze rivieren gevangen door onze vissers uit de regio "Belle Riesling" Witte wijnsaus (april - september) (4-7)

28,50 €

Zalmschnitzels "op Bretonse wijze" in rivierkreeftensaus met krab  
gegarneerd met rivierkreeftstaartjes en zeekraal (2-4-7)

31,45 €

Snoekbaarsfilets "met citroenpeperroomsaus" (2-4-7)

33,45 €


Gebakken Scampi "met wilde knoflookroom" en Parijse champignons (2-4-7)

31,95 €

De "RIJKE VISSELECTIE" met 2 sauzen (voor 2 personen) met ½ baby kreeft  
per persoon "Winnend gerecht bij de Basel wedstrijd" (1-2-4-7)  
(graag 24 uur van tevoren bestellen of op aanvraag indien mogelijk)

88,00 €

AL ONZE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE AARDAPPELGRATIN EN  
VERSE GROENTEN  
VIS GESERVEERD + RIJST


 Gazpacho (1-5-7-8) 10,50 €

Tomatensoep met kruiden (1-7-8) 10,50 €

Groente Tartaar met kruidenvinaigrette (3-7-10) 16,95 €

Seizoensgebonden Tuinders Rauwe Groenteschotel (3-7-10) 16,45 €

 Tomaat/Courgette Carpaccio met gekruide olie (5) 16,45 €

 Warme Lentesalade met ui, paprika, champignons, croutons, zaden (1-5-10) 17,75 €


Bladerdeeg met verse Parijse champignons  
in lichte roomsaus (1-3-7) 17,95 €


\*\*\*

 Vegetarische Kruidenpan (5) 20,95 €

Lente Groentecassolette in Madras Curry Room (1-7) 21,95 €

Vegetarische Groenteschotel met kruidencoulis (1-7) 20,95 €

 Vegetarische Nasi Goreng 21,50 €

Trio van Aardappelen , Groenten en gegratineerde  
Deense Blauwe Kaas (1-7) 21,50 €

### **Extra bijgerechten**

Groene Salade of Aardappelkroketten of Dauphine Aardappelen of  
Gebakken Aardappelen of Frietjes of Rijst of Noedels of Saus 4,00 € p.p.  
Mayonaise of Ketchup of Mosterd 1,00 € p.p.

## Wandeling in het Zoetigheden Paleis

Gesorteerde "Meester Kaas" Plaat (5-7-8) 14,00 €

Warm Appelbladerdeeg met vanille-ijs (1-3-5-7) 12,75 €

Mandnest met 3 Fairtrade chocolademousses  
op Bourbon Vanilleroom coulis (1-3-7-8) 12,50 €

Soesjes met warme Fairtrade chocolade 12,95 € (1-3-7-8)

Huisgemaakte Bevroren Nougat (3-7) 11,95 €

Chef's Fijnproevers Palet (1-3-5-7-8) 16,00 €

 Verse Seizoensfruit Salade 9,50 €

Bosrode Vruchten Parfait geparfumeerd  
met Kirsch (3-7) 11,95 €

Huisgemaakte Crème Brûlée (3-7) 10,75 €


Vanille-ijs met warme bosvruchten (3-7-8) 12,95 €

Café "Gourmand" (1-3-7-8) 12,75 €

Echte Sûre Dame Blanche (1-3-7-8) 12,00 €  
(vanille-ijs, warme Fairtrade chocolade en slagroom)

IJscoupe "Fitness" met vers fruit (1-3-7-8) 11,95 €

 Trio Colonnal (3 sorbets) 13,00 €

 Luxemburgs Trio Colonnal "Deluxe"  
(3 sorbets en 3 likeuren) 16,95 €

IJscoupe voor Twee "Vuurwerk" (1-3-7-8) 19,95 €  
(huis verrassing, met verschillende ijssoorten, vers fruit, etc.)

## Natuurpark "Öewersauer" Infusies

Actief	3,55 €
Brandnetel	3,55 €
Eislek	3,55 €
Energie	3,55 €
Venkel	3,55 €
Fitness	3,55 €
Geluk	3,55 €
Joker	3,55 €
Kamille	3,55 €
Kruiden	3,55 €
Linde	3,55 €
Pepermunt	3,55 €
Natuurpark	3,55 €
Relax	3,55 €
Verbena	3,55 €
Wellness	3,55 €
Vruchten	3,55 €
Groene Thee	3,55 €
Spakelt	3,55 €

## Koffies

Ierse koffie	10,50 €
Franse koffie	10,50 €
Baileys koffie	10,50 €
Pommodos koffie (met Calvados)	10,50 €
Grand-Marnier koffie	10,50 €
Amaretto-koffie	10,50 €

## Likeuren en Digestieven

Amaretto Bertha	9,75 €	Oude Marc de Bourgogne	9,75 €
Amaretto Disaronno	7,50 €	ontsteeld Lejay-Lagoute	
Baileys	7,50 €		
Cointreau	7,50 €	Oude Marc de Champagne de Venoge	9,75 €
Drambuie	7,50 €	Oude Marc Château Neuf du Pape	9,75 €
Grand-Marnier Rouge	7,50 €	Marc d'Alsace de Gewürztraminer Dopff	9,75 €
Tia Maria	7,50 €		
Benedictine	7,50 €	Luxemburgse Riesling Marc	9,75 €
Jägermeister	7,50 €	(gerijpt op eikenhouten vat) Uitzonderlijk	
Buff	5,50 €		
Jenever Bokma	7,50 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	9,75 €
Wijnmoer	7,95 €	Fijne Calvados XO Chardon	9,75 €
Wilde vruchtenlikeur	7,50 €		
Père Blanc	7,50 €	Digestieven Max	13,50 €
Underberg	5,50 €		
		J&B	8,50 €
Sambuca	7,50 €	Chivas Regal	9,95 €
Fernet Branca	7,50 €		
Grappa	8,25 €	Johnnie Walker Red	9,85 €
Grappa Berth	9,95 €	Johnnie Walker Black	11,50 €
Chartreuse	7,50 €	Jack Daniel's	9,85 €
Averna	7,50 €	Ballantines	9,85 €
Ramazotti	7,50 €	Jim Beam Bourbon	9,85 €
Limoncello	7,50 €	Glen Moray (13 jaar)	13,95 €
Absint Glas	8,50 €	Glenmorangie (10 jaar)	13,95 €
Likeur Max	10,50 €	Glenfiddich (12 jaar)	13,95 €
		Lagavulin (16 jaar)	14,25 €
Uit de regio:		Cragganmore (12 jaar)	13,95 €
Hielänner-Bleien-Likeur	6,50 €	Dalwhinnie (15 jaar)	13,95 €
Honingdrank	6,50 €	Oban West Single Malt (14 jaar)	13,95 €
Notenlikeur	6,65 €	Talisker (10 jaar)	13,95 €
Kruidentlikeur	6,50 €	Glenkinchie (10 jaar)	13,95 €
Ugemeeten	6,50 €		
		Rum Centenario (20 jaar)	13,95 €
Miny:			
Bosframboos	9,50 €	Hennessy V.S.O.P	9,75 €
Mirabelle	8,50 €	Courvoisier***VS	9,00 €
Neelchesbiren	8,55 €	Cognac XO De Laroche	13,50 €
Williams Peer	8,50 €	Cognac Frapin V.S.O.P. Premier grand cru	12,00 €
Kweepeer	7,75 €	Fijne Luxemburgse	11,00 €
Pruim	7,75 €	Remy Martin V.S.O.P.	11,00 €
Kers	8,25 €	Fine de Champagne	11,00 €
Oude Pruim	8,25 €	Cognac Biscuit	8,50 €
		Brandy Napoleon V.S.O.P.	7,00 €
Framboos	8,55 €		
Spieren	7,50 €	Appel op eikenhouten vat	8,95 €
Oude Kers	8,50 €	Peer op eikenhouten vat	8,95 €
Eau de Vie Max	12,50 €	Pruim op eikenhouten vat	8,95 €

# Regionaal rechtstreeks van boer/producent - dat is top!!!

**Thee en kruiden "vum Séi":** Verschillende soorten thee en kruiden uit de regio

*Gourmet "vum Séi":* 3 "vum Séi" restaurants

**Bléi "vum Séi":** Producent van badoliën en zepen gemaakt van regionale planten uit het Natuurpark

**Maison du Parc:** Alle informatie over de regio en "vum Séi" producten, musea, winkels, etc.

**SEBES:** Ons drinkwater uit het meer

**Glodé-Esch:** Biologische sterke drank en honing leverancier

**Mergen-Heusbourg:** De aardappelkoning

**Wild uit de regio:** De jagers van onze regio

**Forel:** Gevangen door lokale vissers

**Brasserie Simon:** Lokale speltbier brouwer

**Den Heischer SARL- Micro Brouwerij:** Brouwer van Heischer-Eschlescher Bier; Leer alles over bierbrouwen (seminar en groepen)

**Brasserie Diekirch:** Leverancier van Diekirch speciaal tapbier

**Mondo del Caffé:** Biologische espresso koffie

**Autisme Luxembourg a.s.b.l.:** Fairtrade jam leverancier

**Luxlait:** Al het goede uit melk

## **Fruit en Groenten uit de Tuin**

**La Provençale:** Leverancier van vlees, gevogelte, ijs, regionaal fruit

**Sources Rosport S.A.:** Ons Viva en Rosport water

**Caves St Remy Desom:** Wijn- en mousserende wijnproducent Beschermd Oorsprongsbenaming Luxemburgse Moezel

**Domaine Mathis Bastian:** Wijn- en mousserende wijnproducent sinds 5 generaties

**Caves Bernard Massard:** Belangrijkste private producent van mousserende wijnen "Traditionele Methode" in Luxemburg

**Domaines Vinsmoselle Luxembourg:** Grootste producent van Luxemburgse wijn en crémant

**Caves Jean Schlink-Hoffeld:** Wijn- en crémant producent uit duurzame wijnbouw

**Caves Leuck-Thull:** Familie wijnproducent sinds 3 generaties

**Kaerzefabrik Peters:** Productie en verkoop van kaarsen en decoratieve ambachtsartikelen



# Cadeaubon

Waarom niet een diner bij kaarslicht aanbieden?

Een verblijf in een luxe hotelkamer met bubbelbad of hammam massagedouche?

Een massage, een schoonheidsbehandeling?

Of gewoon een cadeaubon?

Vraag ons om advies.





**ESCH SUR SÛRE**  
*Esch Sauer*



**em  
de  
séi  
à  
méi.lu**



plein d'idées  
cadeaux

**Schmaach & Blumen Hobby Deco**

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

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

T. +352 26 889 003



**IDEE DECO**



**GRANDE TERRASSE**



**PANIER-CADEAU**



**Décoration florale, cadeaux.**

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



**Epicerie, vins, alcools, coin café et  
petite restauration  
aux produits régionaux.**

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



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



( 00352 ) 26 889 003



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



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

Le magasin Schmaach 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.



Laat alstublieft uw beoordeling achter op GOOGLE, uw mening is belangrijk voor ons.

## Brochure Spa : Votre Évasion Unique

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

**GOURMET & RELAX**  
★★★★★  
**ROCK SPA & WELLNESS**  
**COMTE GODEFROY**  
**ESCH SUR SÛRE**

**DÉTENTE**  
**RONDO**  
aux senteurs  
**BAIN TURC**  
**SAUNA**  
**SOINS**  
**NATURE**  
VITAMINE  
**ICE**  
FONTAINE  
**OIL**  
ENVELOPEMENT  
**MASSAGE**  
**SUN**  
BLACK HOLE  
SENS of WALK  
**RELAX**

## Calendrier culinaire

31/01	Heropening na vakantie
01/02 – 28/02	Valentijnsmenu Ontdekking
28/02 – 03/03	Weekend Zuurkool met 5 soorten vlees à volonté
07/03 – 09/03	Weekend Mosselmenu 4 gangen à volonté
14/03 - 16/03	Omgekeerd Menu met Lentesmaken
21/03 – 23/03	Scampi Menu 4 gangen
28/03 – 30/03	Indisch Ontdekkingsmenu 4 gangen door Ronny
01/04 – 30/04	Opening van het Forelseizoen uit onze rivieren en Asperges
19/04 – 21/04	Pasen Fijnproeversmenu
01/05 – 22/05	Asperges in alle variaties
23/05 – 13/06	Alles rond Zalm en Asperges
08/06	Moederdag Menu
14/06 – 10/07	Alles rond de Harmonie van Land en Zee
11/07 – 31/08	Ontdekking van Pangerechten in al hun variaties
01/09 – 09/09	Het Hotel is gesloten
19/09 – 02/10	Mosselmenu 4 gangen à volonté
03/10 – 16/10	Kreeftmenu 3 gangen
05/10	Vaderdag Menu
17/10 – 14/12	Opening van het Wildseizoen in harmonie met Wilde Paddenstoelen
13/11 – 15/11	Knödel à volonté
20/11 – 22/11	Variaties van Rundercarpaccio à volonté
27/11 – 29/11	Omgekeerd Menu
04/12 – 06/12	Scampi Menu 4 gangen
15/12 – 29/01	Jaarlijkse sluiting

