

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

Battin Pils (au fût)	3.50 €
Battin Gambrinius (au fût)	3.50 €
Battin fruitée (bouteille)	3.50 €
Battin blanche (bouteille)	3.50 €
Clausthaler	3.20 €
Panaché	3.40 €
Funck-Bricher BIO	3.80 €

WASSER | EAUX

Lodyss Plate (25cl)	2.60 €
Lodyss Pétillante (25 cl)	2.60 €
Lodyss Plate (50cl)	4.30 €
Lodyss Pétillante (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 €
Limo Vaihinger (pommes, pommes bio, rhubarbe, cassis, raison/fruit de la passion)	3.80 €

HEISSE GETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES

Café	2.90 €
Café décafiné	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	4.10 €
Cynar Eau	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 €
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 (Piccolo)	9.10 €
Coupe de Crémant (Piccolo)	8.80 €
Whisky Cola	7.00 €
Whisky Orange	7.00 €
Wodka Cola	7.10 €
Wodka Orange / Lemon	6.90 €
Bacardi Cola	6.90 €
Apéritif Maison	8.00 €
Cola-vin	3.80 €
Vin Eau	3.30 €

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	6.40 €
Cognac	6.10 €
Wodka Smirnoff	6.10 €
Bacardi	6.10 €
Jägermeister	5.60 €
Buff	5.60 €
Fernet Branca	5.60 €
Calvados	6.10 €
Grappa	6.10 €
Limocello	4.30 €
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 den Gärten der Robbesscheier auf den Tisch. Was wir nicht selber in Munshausen anbauen, beziehen wir vom CNDS (Service de l'Entraide Troisvierges einer Beschäftigungsinitiative mit betreuten Arbeitsplätzen) oder von luxemburgischen Produzenten.

À la Rackésmillen, 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 Rackésmillen · La Rackésmillen

Die Rackésmillen ist in erster Linie eine Geschichte: die Geschichte der ältesten noch funktionierenden Wassermühle in Luxemburg. Die erste Mühle stammt aus dem Jahr 1334, das Gebäude, wie wir es heute kennen, aus dem Jahr 1824. Die Renovierung der Rackésmillen begann 2020; die Mühle ist seit Juni 2022 für Sie geöffnet.

Die Rackésmillen ist auch die Geschichte eines leidenschaftlichen Mannes, Willy Racké, von Beruf Müller, der die Mühle jahrzehntelang leitete. Er war es auch, der die Mühle der Öffentlichkeit zugänglich machte, um sein Wissen mit den Besuchern teilen zu können.

La Rackésmillen, c'est d'abord une histoire : celle du plus ancien moulin à eau encore opérationnel au Luxembourg. Si le premier moulin date en effet de 1334, le bâtiment, tel que nous le connaissons aujourd'hui, date de 1824. Les rénovations de la Rackésmillen ont démarré en 2020; le moulin vous ouvre ses portes depuis juin 2022.

La Rackésmillen, c'est aussi l'histoire d'un homme passionné, Willy Racké, meunier de profession, qui a géré le moulin pendant des décennies. C'est lui aussi qui, dès 1967, rend le moulin accessible au public pour pouvoir partager son savoir-faire avec les visiteurs.



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



Geméisszopp (Saisonalt Geméis)
Gemüsesuppe (Gemüse der Saison)
Velouté de légumes de saison

6.00 €

**Ramen-Zopp mat karamellisiertem Poulet, Frösche
Weesnuddelen, gekachtem Ee, Pak Choi a Sojabounen**
Ramen-Suppe mit karamellisiertem Hähnchen, frischen Weizennudeln,
gekochtem Ei, Pak choi, Sojabohnen
*Soupe ramen de poulet caramélisé, nouilles fraîches à base de blé,
oeuf cuit, pakchoï, fèves de soja*

12.00 €



**Roudrommel-Ravioli, Geessekéismousse mat Hunneg, Champignondu-
xelles a geréischtert Weesskären, Zalot**
Rote-Bete-Ravioli, Ziegenkäsemousse mit Honig, Champignon-Duxelles
und geröstete Weizenkörner, Salat
*Raviolis de betterave rouge, mousse de fromage de chèvre au miel,
duxelles de champignons et grains de blé grillés*

12.90 €



Tartar vum Rand mat Muerch
Rindertartar mit Knochenmark nach Art des Küchenchefs
Tartare de bœuf à la moelle façon du chef

14.90 €



Zalot Rackésmillen
(Tataki vum Rand mat Mohn aus dem Ourdall, geréischtert Weesskären, pochéiert Ee, Ënnen,
Kornischong, Éisleker Kéis mat Kraider, Vinaigrette)
Salat Rackésmillen
(Rinder-Tataki, Mohn aus dem Ourtal, geröstete Weizenkörner, pochiertes Ei, Röstzwiebeln,
Gewürzgurken, Éisleker Käse mit Kräutern, Vinaigrette.)
Salade Rackésmillen
(*Salade verte, tataki de boeuf, grains de blé grillés, oeuf poché, oignons frits, cornichons et
Éisleker Kéis aux herbes*)

13.50 € / 18.50 €

ROUDROMMEL-RAVIOLI



HAUPTSPEISEN

BOEUF D'EXCEPTION



Châteaubriand aus der Region (600 gr), dräierlee Zoossen a Geméis

69.00 €

(fir minimum 2 Persounen)

Châteaubriand aus der Region (600 gr), Dreierlei Soßen und Gemüse

(für minimum 2 Personen)

Châteaubriand (600 gr), trilogie de sauces, légumes

(pour 2 personnes au minimum)



Filet vum Rand (250 gr)

36.00 €

Rinderfilet (250 gr)

Filet de boeuf (250 gr)



Entrecôte vum Rand aus der Region (350 gr)

35.00 €

Entrecôte vom Rind aus der Region (350 gr)

Entrecôte du terroir (350 gr)

Picanha Tagliata (350gr) Parmesan, Chimichurri-Zoos an enger Balsamico Reduktioun

29.00 €

Picanha Tagliata (350 gr), Parmesan, Chimichurri Sauce und einer Balsamico Reduktion

Picanha tagliata (350 gr) Parmigiano Reggiano, sauce chimichurri, réduction balsamique

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.

SAUCE NACH WAHL • SAUCES AU CHOIX:

Pfeffersolße, Champignon-Sahne-Sauce, Chimichurri Sauce, Roquefort Blaukäse-Sauce
Poivre vert, champignons, Chimichurri (relevé) roquefort

BEILAGEN NACH WAHL • ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

Pommes, Reis, Bratkartoffeln, geschmorte Linsen

Frites, riz, pommes de terre sautées, mijoté de lentilles



PICANHA TAGLIATA

HAUPTSPEISEN

PLAT SIGNATURE RACKÉSMILLEN



Hamburger Rackésmillen (Hausgemaachte Burger an

Zooss, Éisleker Kraiderkéis, Kornischong, Ennen, Zalot an Tomat)

23.50 €

Hamburger Rackésmillen (Hausgemachter Burger und Sauce, Éisleker Kräuterkäse, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Tomate)

Hamburger Rackésmillen (burgers fait maison, sauce maison, fromage régional aux herbes, cornichon, onion rings, laitue et tomate)



Spiiss Rackésmillen - (Filet vum Rand, Entrecôte vum Kallef,

Zoossiss vum Schwäin), hausgemaachte Brout, gebrode Bounen

an Austern-Champignone, gereechert Chimichurri Zooss, Fritten.

Rackésmillen-Spieß (Rinderfilet, Kalbsentrecôte, Schweinswurst), hausgemachtes Brot, Bohnen- und Austernpilzpfanne, geräucherte Chimichurri-Sauce, Pommes frites.

37.50 €

Brochette Rackésmillen (filet de boeuf, entrecôte de veau, saucisse de porc), pain maison, poêlée de fèves et pleurotes, sauce chimichurri fumée, frites.



Tartar vum Rand mat Muerch

Rindertartar mit Knochenmark nach Art des Küchenchefs

Tartare de boeuf à la moelle, façon du chef

28.00 €



Paschtéit „Rackésmillen“, Fritten an Zalot

Königinnenpastete „Rackésmillen“, Pommes und Salat

Bouchée à la reine „Rackésmillen“ frites et salade

24.00 €

HAMBURGER RACKÉSMILLEN



SPIISS RACKESMILLEN



HAUPTSPEISEN

PÂTES



Fräsch Pappardelle mat gereechter Saumonsfrell, gedréchent Tomaten, roud Pesto, Rucola, Parmesan

23.00 €

Frische Pappardelle mit geräucherter Lachsforelle, getrockneten Tomaten, rotem Pesto, Rucola und Parmesan

Pappardelles fraîches à la truite saumonée fumée, tomates séchées, pesto rouge, roquette, tuile de parmesan



Fräsch Pappardelle mat Champignonszooss, Rucola, Parmesan

18.00 €

Frische Pappardelle mit Champignonsauce, Rucola, Parmesan

Pappardelles fraîches à la crème de champignons, roquette, tuile de parmesan



Kniddelen zur Auswiel: mat Speck, geräuchertem Forellenfilet an vegetarisch

17.00 €

Kniddelen nach Wahl: mit Speck, geräucherter Forelle oder vegetarisch

Kniddelen aux choix: au lard, à la truite fumée ou végétarien

PAPPARDELLE MAT SAUMONSFRELL





FILET VUN DER SAUMONSFRELL

FISCH POISSONS

Gegrillte Saumon, Sauce beurre blanc mat Kaperen, Roudrommels-Jus a Geméis

26.00 €

Gegrillter Lachs, Buttersauce mit Kapern, Rote-Bete-Jus, Gemüse

Pavé de saumon grillé, sauce beurre blanc aux câpres, jus de betterave, légumes



Gefüllte Filet vun der Saumonsfrell, Kraiderkrust, Sauce beurre blanc mat Kaperen, geréischtert Weessekären a Geméis

27.00 €

Gefülltes Lachsforellenfilet, Kräuterkruste, Buttersauce mit Kapern, geröstete Weizenkörner, Gemüse

Filet de truite saumonée farci, croûte d'herbes, sauce beurre blanc aux câpres, grains de blé grillés, jus d'herbe de blé, légumes.

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 Schüttbourg 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

SNACKS & FÜR UNSERE KLEINEN

PETITE CARTE & POUR NOS PETITS

- | | | |
|--|--|-------------------|
|  | Duebelen hausmaacher Croque Monsieur
<i>Double Croque-Monsieur</i> | 9.00 € |
|  | Chickenburger (Brötchen, frittiertes Hähnchenfilet, Spezielsauce, Gewürzgurken, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Pommes frites)
<i>Chickenburger (pain au lait, filet de poulet frit, sauce maison, cornichons, tomate, lettuce, oignon frit, frites)</i> | 19.50 € |
|  | Hot Dog Rackésmillen (Brötchen, Hot Dog, hausgemachte Sauce, Kandierte-Zwiebeln, Rotkohlsalat mit Haselnüssen und grünem Apfel, Strohkartoffeln)
<i>Hot-Dog Rackésmillen (hot dog, sauce maison, oignons confits, salade de chou rouge aux noisettes et pommes vertes, pommes paille)</i> | 13.00 € |
|  | Vegetarischer Hot Dog (Brötchen, vegetarischer Hot Dog, kandierte Zwiebeln, Rotkohlsalat mit Haselnüssen und grünem Apfel, Strohkartoffeln)
<i>Hot-Dog végétarien (hot dog végétarien, oignons confits, salade de chou rouge aux noisettes et pommes vertes, pommes paille)</i> | 12.00 € |
|  | Spaghetti Bolognese
<i>Spaghetti Bolognaise</i> | 10.00 € / 16.00 € |
|  | Chicken nuggets (7PC) maison / hausgemacht | 12.00 € |
|  | Portion Pommes
<i>Portion de frites</i> | 4.50 € |
|  | Gemischter Salat
<i>Salate mixte</i> | 5.00 € |

HOT-DOG RACKÉSMILLEN





HAUSGEMAACHTEN ORANGE-SOUFFLÉ

NACHSPEISEN DESSERTS



Hausgemaachte Taart oder Kuch
Hausgemachtes Gebäck (Torte o. Kuchen)
Pâtisserie maison (tarte ou gâteau en vitrine)

6.00 € / 7.00 €



Hausgemaachten Orange-Soufflé, Crème anglaise, Bull Glace mat
Lëtzeburger Crémant
Hausgemachter Orangen-Soufflé, Vanillesoße, Eis mit Luxemburger Crémant
Soufflé à l'orange fait maison, crème anglaise, boule de glace au crémant rosé luxembourgeois

10.00 €

Hausgemaachten Tiramisu Rackésmillen
Hausgemachtes Tiramisu Rackésmillen
Tiramisu Rackésmillen fait maison

10.00 €



Café glacé
Eiskaffee
Café glacé

8.50 €



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

8.50 €



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

2.50 €



WEINKARTE CARTE DES VINS

SEKT · CREMANT

POLL-FABAIRE Brut Piccolo (25cl)	9.00 €
POLL-FABAIRE Brut	34.00 €
VIGNUM - Domaines Vinsmoselle	50.00 €

CHAMPAGNER · CHAMPAGNE

Champagne Jacquart Mosaïque Brut	70.00 €
----------------------------------	---------

LUXEMBURGISCHE WEISSWEINE VINS BLANCS LUXEMBOURGEOIS

	15 cl	0.75 l
Elbling, Côte de Remich, Moselle	3.50 €	16.50 €
Rivaner, Côte de Remich, Moselle	3.50 €	16.50 €
Pinot Gris Ehnen GPC, Caves Linden-Heinisch	7.50 €	35.00 €

FLASCHEN · BOUTEILLES

Auxerrois Ehnerberg GPC, Caves Linden-Heinisch	32.00 €
Barrique Aly Duhr, Moselle	50.00 €
Pinot Gris, Wintringer Felsberg GPC, Schumacher-Knepper	37.00 €
Riesling, Wintringer Felsberg GPC, Schumacher-Knepper	37.00 €
Riesling Puit d'Or, Aly Duhr, Moselle	47.00 €
VIGNUM Riesling - Grand Premier Cru	39.00 €
VIGNUM Pinot Blanc - Fût de chêne	35.00 €
VIGNUM Auxerrois - Vielle vigne	35.00 €

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		34.50 €

FRANKREICH · FRANCE

	15 cl	0.75 l
Dourthe N° 1, Cabernet Sauvignon, Bordelais	6.80 €	34.00 €
Château du Trignon, Côtes du Rhone, Vallée du Rhone		27.00 €
Châteauneuf du Pape, Lazaret, Vallée du Rhone		60.00 €
Château Paradis Rouge, Coteaux d'Aix, Provence		35.00 €

ITALIEN · ITALIE

	15 cl	0.75 l
Negroamaro del Salente	4.90 €	22.00 €

PORTUGAL · PORTUGAL

Quinta Dona Maria, Alentejo		37.00 €
-----------------------------	--	---------

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.





ROSE WEINE • VINS ROSE

LUXEMBURG • LUXEMBOURG

Gris de Gris Konwelt, Caves Leuck Thull

34.00 €

FRANKREICH • FRANCE

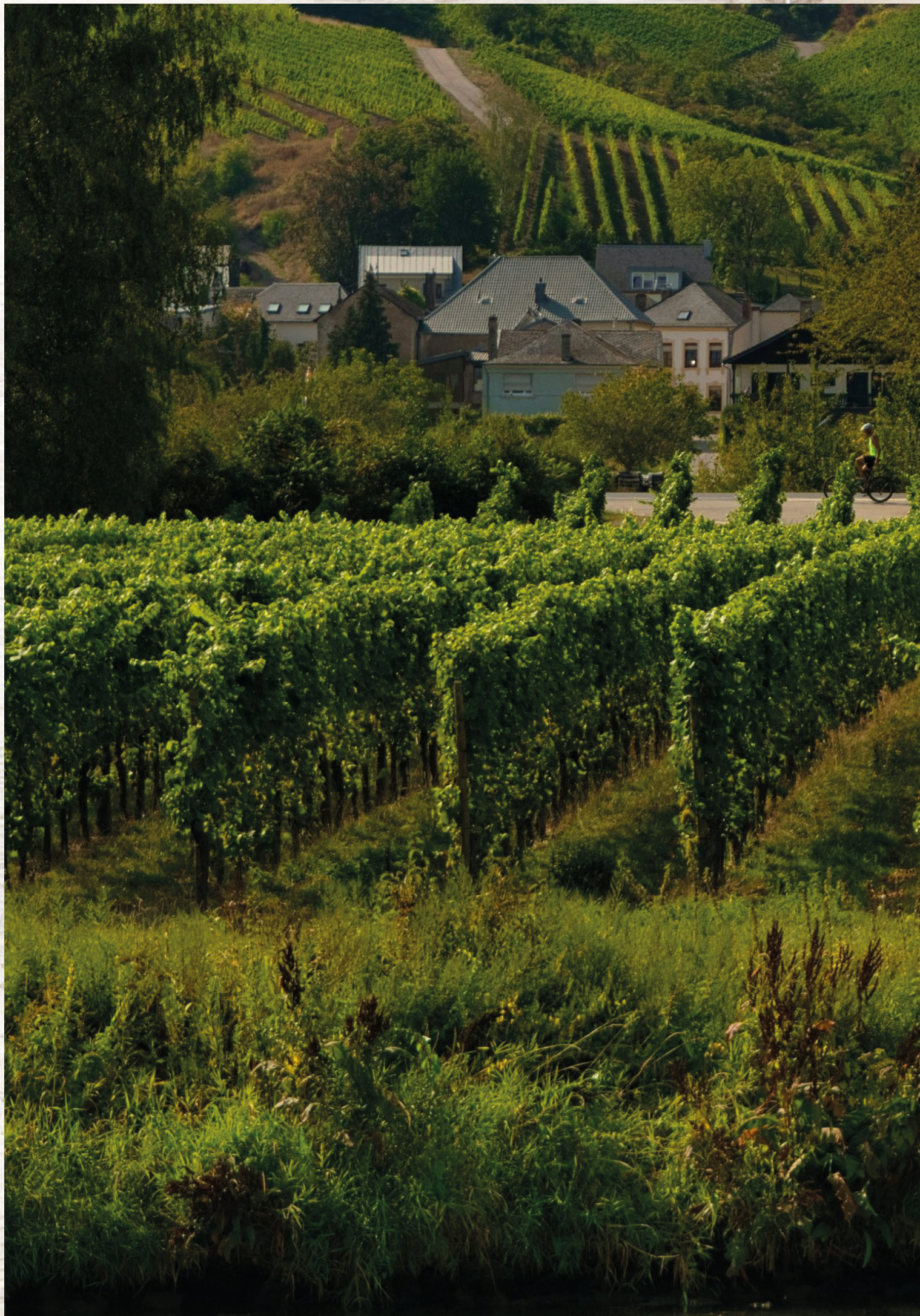
Domaine Houchart, Provence

Bandol, Château de Font Vive, Provence

15 cl 0.75 l

6.00 € 29.00 €

39.00 €



**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.*



RACKÉSMILLEN
...industrial heritage

Rackésmillen

2, am Burreneck · L - 9747 Enscherange

Tel.: +352 92 17 45 40 · info@touristcenter.lu

www.rackesmillen.lu