

# 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*<sup>1</sup> sous le slogan - *mir sinn uewen*<sup>2</sup>!

<sup>1</sup> en haut

<sup>2</sup> 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 Gambinius (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 €

### 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

---



Dageszopp  
Tagessuppe  
*Potage du jour*

5.50 €



Rëndfleischbitt mat Kären  
Rinderconsommé mit Getreide  
*Consommé de boeuf aux céréales*

8.00 €



Zalot Rackésmillen  
(Spelz, Wëllkar, Ebly, Muerten, Zelleri, Kniddelen, Croutonen, Ee, Vinaigrette)  
Salat Rackésmillen  
(Dinkel, Buchweizen, Ebly, Karotte, Sellerie, Kniddelen, Croutons, Ei, Vinaigrette)  
*Salade Rackésmillen*  
(épautre, sarrasin, ebly, carottes, céleri, Kniddelen, croûtons, oeuf, vinaigrette)

12.00 € / 18.50 €



Feierstengsalot  
Fleischsalat  
*Salade de viande*

12.00 € / 18.50 €



Toast mat Grëmmeschter Geessekéis  
an Hunneg, Käerenzalot  
Toast mit Zeigenkäse aus Grümelscheid und Honig, Getreidesalat  
*Toast au chèvre de Grummelscheid et miel, salade de céréales*

12.00 € / 18.50 €

# HAUPTSPEISEN

## PLATS PRINCIPAUX

---



Châteaubriand (600 gr) mat gebrodene Gnocchien a Geméis 68.00 €

(fir minimum 2 Persounen)

Châteaubriand (600 gr) mit gebratenen Gnocchi und Gemüse

(für minimum 2 Personen)

*Châteaubriand (600 gr) avec gnocchis poêlés et légumes*

*(pour 2 personnes au minimum)*



Filet vum Rand (250 gr) Weess mat Geméis, Zalot 34.00 €

Rinderfilet (250 gr) Weizen mit Gemüse und Salat

*Filet de boeuf (250 gr) blé aux légumes, salade*



Gegrillten Entrecôte (350 gr) mat Tagliatellen an Zalot 32.00 €

Gegrilltes Entrecôte vom Rind (350 gr), Tagliatellen und Salat

*Entrecôte grillée de boeuf (350 gr), tagliatelles et salade*

### 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:

Bearnaise, Pfeffersoße, Champignonsoße, Pinot Noir, Biersoße

*Béarnaise, sauce au poivre, sauce aux champignons, Pinot noir, sauce à la bière*





Gegrillten Hinnchen, Béierzooss mat Schallotten, Kniddele mat Speck 22.50 €  
Gegrilltes Hähnchen, Biersoße mit Schalotten, Mehlknödel mit Speck  
*Coquelet rôti, sauce bière à l'échalotte, Kniddelen (quenelles) au lard*



Zart Kalleffleesch, Speltz- a Wëllkarkichelcher, karamellisierten Apfel 24.00 €  
Kalbskonfit, Rieslingsoße, Dinkel- und Buchweizenpuffer, karamellierter Apfel  
*Tendrons de veau confit, sauce Riesling, galette d'épeautre  
et de sarrasin, pomme au four caramélisée*



Mielkniddelen mat Ram a Speck 18.00 €  
oder Zooss provençale, Zalot  
Mehlknödel mit Speck und Rahmsoße  
oder provenzalisch, Salat  
*„Kniddelen“ (Quenelles), sauce crème aux lardons  
ou à la provençale, salade*





Beschte réi a gekachten Ham, Gromperekichelchen a Geméisdip  
Schinkenplatte, Kartoffelpuffer und Gemüse Dip  
*Jambon cru et cuit, galette de pommes de terre, dips de légumes*

21.50 €



Hausmaacher Paschtéit mat Fritten an Zalot  
Hausgemachte Königinnenpastete mit Pommes und Salat  
*Bouchée à la reine fait maison, frites, salade*

24.00 €



Tartiflett mat Kéis aus der Regioun mat Zalot  
Tartiflette mit Käse aus der Region, Salat  
*Tartiflette aux fromages de la région, salade*

19.50 €

## FISCH POISSONS



Filet vun der Frell am Botter gebroden,  
Wëllkar mat Muerten an Zelleri, Zalot

22.00 €

Forellenfilet Müllerin Art, Buchweizen mit Karotten und Sellerie, Salat  
*Filet de Truite meunière, sarrasin aux carottes et céleri, salade*



Filet vun der Frell mat Mandelen, Wëllkar mat Muerten  
an Zelleri, Zalot

22.00 €

Forellenfilet mit Mandeln, Buchweizen mit Karotten und Sellerie, Salat  
*Filet de Truite aux amandes, sarrasin aux carottes et céleri, salade*

Gegrillte Saumon, Kräuterbotter, kandéiert Tomaten,  
Tagliatellen an Zalot

23.00 €

Gegrillter Lachs, Kräuterbutter und kandierte Tomaten,  
Tagliatelle und Salat

*Saumon grillé, beurre aux herbes et tomates confites,  
tagliatelles et salade*

### 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



## SALAISSON 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.

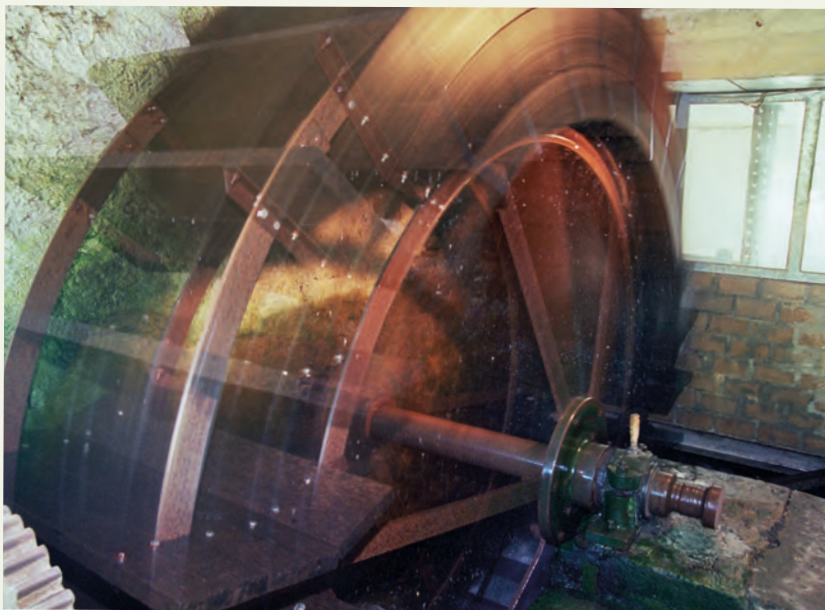
Unter den vielen Auszeichnungen des Unternehmens befindet sich auch jene als Hoflieferant. Folgerichtig lässt sich auch die Rackesmillen mit Spezialitäten dieses Traditionsbetriebs beliefern. Probieren Sie, wie gut „Made in Luxembourg“ schmeckt!

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 Rackesmillen s'approvisionne en jambon cru et cuit et en spécialités charcutières. Appréciez le « Made in Luxembourg » !



LUC MEYER  
Metzgermeister mit Tradition



## SNACKS • FÜR UNSERE KLEINEN

### PETITE CARTE • POUR NOS PETITS

---



Spaghetti Bolognese  
*Spaghetti bolognaise*

10.00 € / 16.00 €



Mielkniddelen mat Ram a Speck  
oder Zooss provençale, Zalot  
„Kniddelen“ (*Quenelles*), *sauce crème aux lardons*  
ou à la provençale, *salade*

10.50 € / 18.00 €



6 Chicken Nuggets BIO mat Fritten an Zalot  
*6 Chicken nuggets BIO, frites, salade*

10.50 €



Duebelen Hausmaacher Croque Monsieur  
*Double Croque Monsieur maison*

9.00 €

Gegrillte Saumon, Tagliatellen an Zalot  
*Saumon grillé, tagliatelles et salade*

13.00 €





## NACHSPEISEN DESSERTS



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

5.50 € / 6.50 €



Mummentart mit Vanillsglace  
Gedeckter Apfelkuchen, Vanilleeis  
*Tarte aux pommes recouverte, glace vanille*

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 €



Crème brûlée mat Huewer  
Crème brûlée mit Hafer  
*Crème brûlée à l'avoine*

9.00 €



Wäiss Schokolasmousse mat Safran  
Mousse aus weißer Schokolade mit Safran  
*Mousse au chocolat blanc au safran*

9.00 €



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

2.20 €





## WEINKARTE CARTE DES VINS

### SEKT · CREMANT

Crémant Alexandre de Musset Brut	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

Elbling, Côte de Remich, Moselle	(0.15 l) 4.50 €	(0.75 l) 21.60 €
Pinot Gris Ehnen,	(0.15 l) 7.00 €	(0.75 l) 34.00 €
Caves Linden-Heinisch		
Rivaner, Côte de Remich, Moselle		21.50 €
Auxerois Ehnerberg, Caves Linden-Heinisch		27.00 €
Barrique Aly Duhr, Moselle		52.00 €
Chardonnay Barrique, Greiveldange Häreberg,		32.00 €
Cave Linden-Heinisch		
Pinot Gris, Wintringer Felsberg, Schumacher-Knepper		37.00 €
Riesling, Wintringer Felsberg, Schumacher-Knepper		37.00 €
Riesling Puit d'Or, Aly Duhr, Moselle		49.00 €

#### FRANKREICH · FRANCE

Graves, Sauvignon Sémillon, Domaine Béranger, Bordelais	34.00 €
Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs de Terre	32.00 €

#### ITALIEN · ITALIE

Bianco, Puglia, Varvaglione BIO	27.00 €
Sauvignon Blanc Flora, Cantina Giralan, Alto Adige	56.00 €



## ROTWEINE · VINS ROUGE

### LUXEMBURG · LUXEMBOURG

Pinot Noir Barriques, Aly Dhur, Moselle	60.00 €
Pinot Noir Ehnerberg, Linden-Heinisch, Moselle	33.00 €

### FRANKREICH · FRANCE

La Cuvée, Georges Duboeuf	(0.15 l) 4.30 €	(0.75 l) 20.50 €
Dourthe N° 1, Cabernet Sauvignon, Bordelais	(0.15 l) 6.60 €	(0.75 l) 32.00 €
Château du Trignon, Côtes du Rhone, Vallée du Rhone		27.00 €
Châteauneuf du Pape, Lazaret, Vallée du Rhone		56.00 €
Château du Trignon, Plan de Dieu, Côtes du Rhone Village, Vallée du Rhone		32.00 €
Château du Fort Pontus, Fronsac, Bordelais		38.00 €
Château Paradis Rouge, Coteaux d'Aix, Provence		34.00 €

### ITALIEN · ITALIE

Valpolicella Classica, Monte del Frà, Veneto	34.00 €
Chianti Classico, Filigare, Toscanne	38.00 €

### 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.





Domaine Houchart

ROSE WEINE · VINS ROSE

LUXEMBURG · LUXEMBOURG

Gris de Gris Konwelt, Caves Leuck Thull

32.00 €

FRANKREICH · FRANCE

Domaine Houchart, Sainte Victoire (0.15 l) 5.60 € (0.75 l) 27.00 €

Bandol, Château de Font Vive, Provence 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.*



**RACKÉSMILLEN**  
*...industrial heritage*

Rackésmillen

2, am Burreneck · L - 9747 Enscherange

Tel.: +352 92 17 45 40 · [info@touristcenter.lu](mailto:info@touristcenter.lu)

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