



SUGGESTIONS NOVEMBRE 2025

ENTRÉES

Crème de volaille aux champignons, émulsion aux noix
Cream of poultry with mushrooms, walnut emulsion

2-4-6-10-14

15,80€

Salade automnale, vinaigrette à la confiture de fraises
(laitue romaine, pommes, oranges, avocat, raisins frais, noix)
Autumn salad, strawberry jam vinaigrette (romaine lettuce, apples, oranges, avocado, fresh grapes, walnuts)

4-14

18,80€

PLATS

Civet de marcassin à la bière brune,
poires et airelles, spätzle
Wild boar stew with dark beer, pears and lingonberries, spätzle

2-5-6-14

29,80€

Papillote de saumon, châtaignes et poireaux
Salmon papillote with chestnuts and leeks

4-6-11

29,80€

Burger fromage, frites & salade
(steak de bœuf, oignons confits, reblochon, fromage à raclette, sauce au munster, tomate, salade)
Cheese burger, fries and salad
(beef steak, caramelized onions, Reblochon, Raclette cheese, Munster sauce, tomato, lettuce)

4-5-6-9-10-14

24,80€

VÉGÉTARIEN

Gratin de légumes rôtis et pois chiches,
crumble aux noix, émulsion aux herbes
Roasted vegetable and chickpea gratin, walnut crumble, herb emulsion

4-5-6

23,80€

DESSERT

Poire pochée au vin blanc, spéculoos, glace vanille
Pear poached in white wine, speculoos, vanilla ice cream

4-5-6-10-14

13,80€

RESERVATION & INFORMATION

+352 435643 - info@parc-hotel.lu

Allergènes-Allergens:

1. Arachides/peanuts 2. Céleri/Celery 3. Crustacés/Crustaceans
4. Fruits à coque/Pulses 5. Gluten 6. Lait, Lactose/Milk/Lactose 7. Lupin 8. Mollusques/Shellfish
9. Moutarde/Mustard 10. Oeufs/Eggs 11. Poisson/Fish 12. Sesame 13. Soja/Soya 14. Sulfites/Sulfid

