

SUGGESTIONS

AVRIL 2025

Entrées

- Crème Argenteuil** 12,80 €
Argenteuil cream (5,6,14)
- Duo d'asperges à la sauce Hollandaise** 21,80 €
Duo of asparagus with Hollandaise sauce (6,10,14)

Plats

- Jambon cru « Marque Nationale »,** 26,80 €
asperges blanches vinaigrette aux œufs (6,9,10,14)
Cured ham "Marque Nationale"
white asparagus with egg vinaigrette
- Dos de cabillaud, asperges vertes rôties,** 32,80 €
beurre blanc, purée de pommes de terre (5,6,11,14)
Cod loin with roasted green asparagus
beurre blanc, mashed potatoes.
- Burger printanier ,** 22,80 €
(escalope de saumon, asperges sauvages, Comté, crème fraîche à la ciboulette, mayonnaise maison) frites et salade. (4,5,6,9,10,11,12,14)
Spring Burger,
(salmon escalope, wild asparagus, Comté, chive crème fraîche, homemade mayonnaise)
Fries and salad.

Végétarien

- Burrata, salade d'asperges vertes au pesto,** 25,80 €
Burrata, green asparagus salad with pesto. (4,5,6,9,10,14)

Dessert

- Tiramisu à la fraise et madeleine** 12,80 €
(5,6,10,14)
Strawberry Madeleine Tiramisu

Nous travaillons avec des produits de la région.



EcoLabel
Luxembourg



RESERVATIONS & INFORMATIONS:

120, rte d'Echternach L-1453 Luxembourg
+352 43 56 43 - info@parc-hotel.lu



Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Custacés/ Krustentiere/ Crustaceans
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfités/ Sulfide/ Sulfid