

SUGGESTIONS

JANVIER 2025

Entrées

- Poireaux vinaigrette aux oeufs (6,9,10,14) 16,80 €
Leeks with vinaigrette and eggs
- Crème Dubarry (6) 14,80 €
Cauliflower cream soup

Plats

- Healthy Start Bowl - Saumon Quinoa, 24,80 €
saumon mi cuit, quinoa, pomme granny Smith, chou kale, avocat,
grenade, vinaigrette au lait de coco (11,12,14)
Healthy Start Bowl - Salmon and quinoa
*Seared salmon, quinoa, Granny Smith apple, kale, avocado,
pomegranate, and coconut milk vinaigrette*
- Choucroute de la mer, 29,80 €
(saumon fumé, haddock fumé, crevettes, moules) beurre blanc (3,6,10,11,14)
Seafood sauerkraut
(Smoked salmon, smoked haddock, shrimp, mussels),beurre blanc sauce
- Pulled beef burger, 24,80 €
(éffiloché de boeuf à la bière, sauce barbecue, coleslaw, cornichons)
frites, salade (4,5,6,9,10,12,14)
Pulled beef burger,
*(Beer-braised shredded beef, barbecue sauce, coleslaw, and pickles),
Fries and salad*

Végétarien

- Courge butternut farcie, 22,80 €
au tofu fumé et camembert (5,6,13)
Butternut squash stuffed with smoked tofu and Camembert cheese

Dessert

- Baba au Rhum 12,80 €
accompagné de son Rhum brun (5,6,14)
Rum Baba, served with dark rum

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