

# 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 rocaillieux. 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

Mini (Bofferding Pils)	3.30 €
Klensch (33cl)	3.50 €
Humpen (40cl)	3.80 €
Clausthaler	3.20 €
Panaché (33cl)	3.20 €
Battin Pils	3.50 €
Christmas	3.50 €

### WASSER | EAUX

Viva (25cl)	2.60 €
Rosport (25 cl)	2.60 €
Viva (50cl)	4.30 €
Rosport Blue (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 Soda	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)	7.20 €
Kir	5.00 €
Kir royal	9.00 €
Coupe de Crémant (Piccolo)	8.50 €
Whisky Cola	6.60 €
Whisky Orange	6.70 €
Wodka Cola	6.60 €
Wodka Orange / Lemon	6.70 €
Bacardi Cola	6.60 €
Apéritif Maison	7.50 €
Cola-vin / Fanta-vin / Sprite-vin	3.70 €
Vin Vittel	3.20 €

Suppl. Grenadine / Menthe 0.50 €

## DIGESTIFS

Lëtzebuerger Gin	6.20 €
Whisky J&B	6.20 €
Whisky Jack Daniels	6.40 €
Whisky Glenfiddich	6.90 €
Whisky Jameson	6.20 €
Cognac	5.90 €
Wodka Smirnoff	5.90 €
Bacardi	5.90 €
Jägermeister	5.40 €
Buff	5.40 €
Fernet Branca	5.40 €
Calvados	5.90 €
Grappa	5.90 €
Limocello	5.90 €
Baileys	5.90 €
Amaretto	5.40 €
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 eigenem Anbau auf den Tisch. Was wir nicht selber anbauen, beziehen wir vom CNDS (Service de l'Entraide Troisvierges einer Beschäftigungsinitiative mit betreuten Arbeitsplätzen) oder von luxemburgischen Produzenten.

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 Robbesscheier · La Robbesscheier

Vor drei Jahrzehnten taten sich junge Leute in Munshausen zusammen und machten aus der alten Scheune einen gemütlichen Treffpunkt. Sie schufen einen Ort, wo Éisleker Traditionen lebendig bleiben.

Über die Jahre wurde eine Art Freilichtmuseum aus der Robbesscheier, ein Ort für Gruppen jeden Alters, die hier in Naturateliers ein vielfältiges und abwechslungsreiches Programm erleben. Und wer übernachten will, findet im nahen Sammeshaff ein Zimmer.

Das Ardenner Kaltblut steht als treues Arbeitstier für die naturnahe Philosophie der Robbesscheier. Zum sechs Hektar großen Gelände gehören ein Freizeitpark mit Tiergehege, Parkanlagen sowie Gemüse- und Obstgärten.

Il y a trente ans, des jeunes de Munshausen se sont unis et ont transformé la vieille grange en un lieu de rencontre agréable. Ils ont créé un lieu où les traditions de l'Éislek restent vivantes. Au fil des ans, la Robbesscheier est devenue non seulement une sorte de musée en plein air, mais aussi un lieu pour des groupes de tous âges, qui se voient proposer un programme riche et varié dans des ateliers nature. Ceux qui veulent passer la nuit trouveront une chambre confortable au gîte Sammeshaff tout proche.

En tant que fidèle et imposant cheval de trait, l'Ardennais, cheval à sang froid, symbolise la philosophie proche de la nature de la Robbesscheier. Le site de six hectares comprend un domaine de loisirs, des parcs et un potager pour la culture de fruits et légumes.



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

---



Carpaccio vum Rand aus der Region, Pesto mat Basilikum, 17.00 € / 27.00 €  
Hëpperdancer Kéis an Balsamico Crème

Carpaccio vum Rind aus der Region, Pesto mit Basilikum,  
Käse aus Hëpperdingen und Balsamico-Creme

*Carpaccio de boeuf du terroir, pesto au basilic,  
fromage d'Hupperdange et crème balsamique*



Geflügelconsommé aus der Region

8.00 €

Geflügelconsommé aus der Region

*Consommé de volaille du terroir*



„Robbesscheier Zalot“ vun allem nëmmen dat Besch

12.50 € / 19.00 €

Gemischer Salat mit den besten Beilagen vom Bauernhof

*Salade paysanne avec les meilleurs produits de la ferme*



Duo vum Ourdaller Frellefilet op knackeger Zalot

14.00 € / 20.00 €

Duo vum Forellenfilet „Ourdall“ auf gemischtem Salat

*Salade duo de filets de truite „Ourdall“*



Dageszopp

5.50 €

Tagessuppe

*Potage du jour*





## HAUPTSPEISEN PLATZ PRINCIPAUX

---

### TRADITIONELLE GERICHTE AUS LUXEMBURG PLATS TRADITIONNELS DU LUXEMBOURG



Beschte réi a gekachten Ham, Fritten a Zalot  
Schinkenplatte mit Pommes und Salat  
*Jambon cru et cuit, frites et salade*

21.50 €



Paschtéit „Robbesscheier“  
Königinnenpastete „Robbesscheier“  
*Bouchée à la reine „Robbesscheier“*

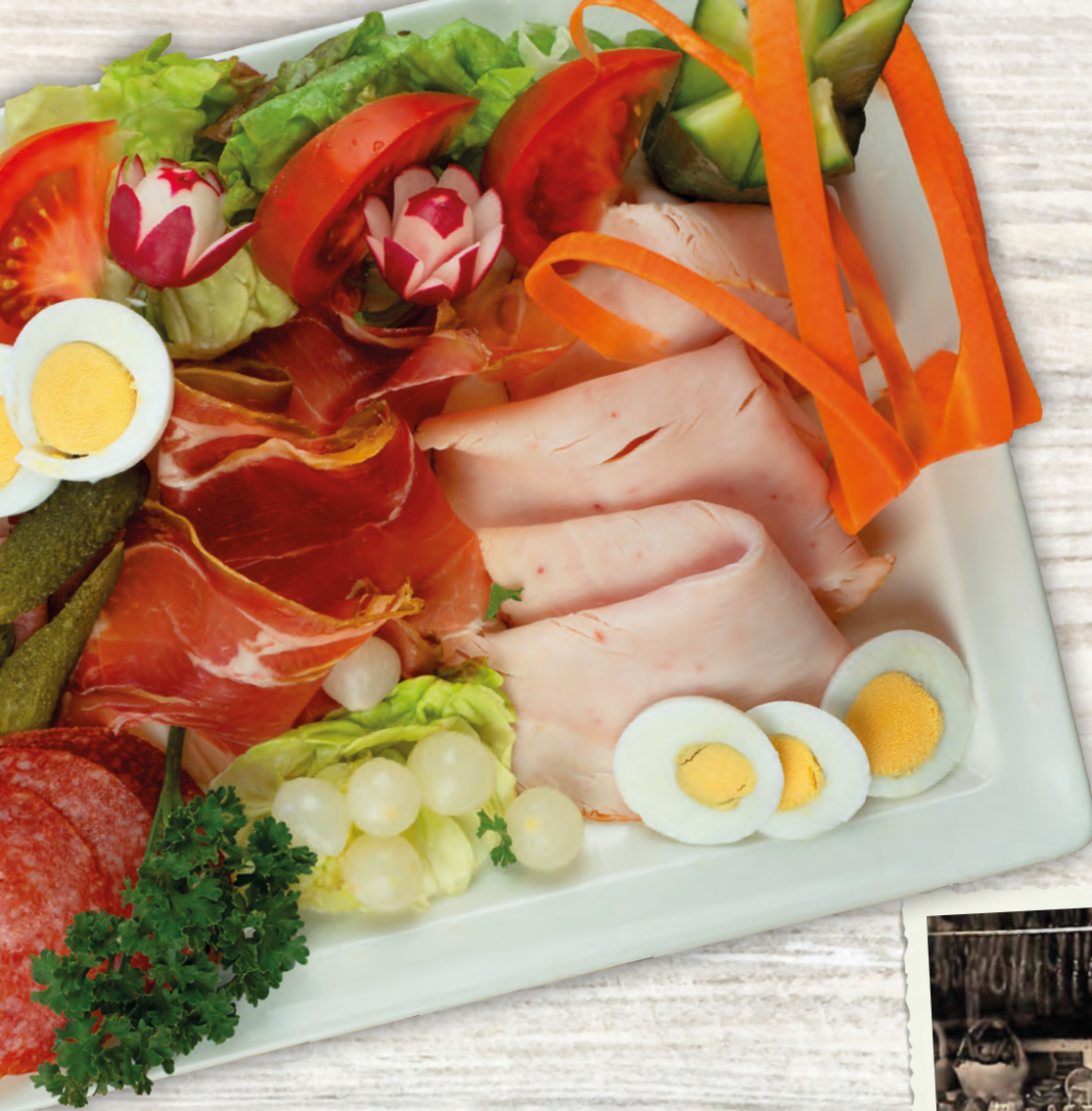
24.00 €



Mielkniddelen mat Ram a Speck  
Mehlknödel mit Speck und Rahmsolze  
*„Kniddelen“ (Quenelles), sauce crème aux lardons*

18.00 €





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



LUC MEYER  
Metzgermeister mit Tradition





## FLEISCH • VIANDES



Trio vu gegrilltem Fleesch zur Auswiel mat gebrodenem  
Geméis aus dem Gaart a verschiddenen Zoossen

36.00 €

(Filet vum Rand, Filet vum Päerd, Hämmelskotlett, Schwéngskotlett, Wëldmedaillon)

Trio von gegrilltem Fleisch nach Wahl auf einem Bett  
aus geschmortem Gemüse mit verschiedenen Soßen

(Rinderfilet, Pferdefilet, Lammkotelett, Schweinekotelett, Wildmedaillon)

*Trio de viandes grillées au choix sur un lit de légumes du jardin  
braisés et dégustation de sauces*

(Filet de boeuf, filet de cheval, côte d'agneau, côte de porc, médaillon de gibier)



Gegrillten Hämmelsrëppercher (3 Rëppercher +/- 450 gr)

30.00 €

Gegrillte Lammrippen

*Côtes d'agneau royal grillées*



Panéiert Ardenner Schwéngskotlett (Ham a Kéis)

25.50 €

Paniertes Ardenner Schweinekotelett (Schinken und Käse)

*Côte de porc ardennaise panée (jambon et fromage)*



Gegrillten Entrecôte vum Rand aus der Region

250 gr 27.50 €

Gegrillte Entrecôte vom Rind aus der Region

400 gr 35.00 €

*Entrecôte grillée de boeuf du terroir*





Filet vum Rand aus der Region (300 gr)

36.00 €

Rinderfilet aus der Region

*Filet de boeuf du terroir*



Filet vum Päerd (300 gr)

30.00 €

Pferdefilet

*Filet de cheval*



Gegrillte Wëldmedaillon

29.50 €

Gegrillte Wildmedaillons

*Médailles de gibier grillés*



Panéierte Cordon Bleu vum Kallef aus der Region

28.00 €

mat Kéis vun Hëpperdang

Paniertes Cordon Bleu vom Kalb aus der Region mit Käse aus Hupperdingen

*Cordon bleu de veau pané du terroir au fromage d'Hupperdange*



Côte à l'os aus der Region (500 - 650 gr)

36.00 €

Rinderkotelett aus der Region

*Côte à l'os du terroir grillée*

**Sauce nach Wahl • Sauces aux choix:**

Pfeffersoße, Champignon-Sahne-Sauce,  
Roquefort Blaukäse-Rahmsöße, Provenzalische Soße

*Sauce au poivre, Sauce crème champignons,  
Sauce crème au Roquefort, Sauce provençale*

**Beilagen zur Auswahl • Accompagnement au choix:**

Pommes, Bratkartoffeln mit Speck, Reis, Gemüse aus  
dem Garten, Salat aus dem Garten

*Frites, Pommes de terre sautées au lard, riz, légumes du  
jardin, salade du jardin.*

**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.





## Hamburger Robbesscheier

22.50 €

(100% Rëndflesch, more Speck, karamelliséiert Ënnen, Hëpperdancer Kéis,  
Jugurtzooss mat Kräider)

(100% Rindfleisch, magerer Speck, karamellierte Zwiebeln, Käse aus Hupperdingen,  
Joghurtsauce mit Kräutern)

(100% boeuf pur, lard maigre, oignons confits, fromage d'Hupperdange, sauce yaourt aux herbes)

## FISCH POISSONS



### Frell aus der Region an der Papillote

28.00 €

Regionale Forelle in Papillote

*Papillote de truite du terroir*

### Filet vum Zander mat Moschter ewéi fréier

28.00 €

Zanderfilet mit traditionellen Senf

*Filet de sandre, sauce moutarde à l'ancienne*

### 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



# VEGETARISCHE GERICHTE PLATS VÉGÉTARIENS



## Veggie Burger Robbesscheier

17.50 €

(Bréitchen, Geméisburger, karamellisiert Ënnen, Hëpperdancer Kéis  
a Jugurtzooss mat Kräider)

(Brötchen, Gemüseburger, karamellierte Zwiebeln, Käse aus Hüpperdingen  
und Joghurtsauce mit Kräutern)

*(bun, burger de légumes, oignons confits, fromage d'Hupperdange et sauce yaourt aux herbes)*



## Spaghetti, Zooss provençale

15.80 €

Spaghetti provenzalisch

*Spaghetti à la provençale*



## Kniddelen mat Geméis aus dem Gaart

17.00 €

Mehlknödel mit Gemüse aus dem Garten

*„Kniddelen“ (Quenelles) aux légumes du jardin*





# FÜR UNSERE KLEINEN POUR NOS PETITS

---



6 Hähnchensticks BIO, Pommes, Salat  
*6 Chicken nuggets BIO, frites, salade*

10.50 €



Portion Pommes  
*Portion de frites*

4.50 €



Spaghetti Bolognese  
*Spaghetti bolognaise*

10.00 € / 16.00 €



Mielkniddelen mat Ram a Speck  
Mehlknödel mit Speck und Rahmsolße  
*„Kniddelen“ (Quenelles), sauce crème aux lardons*

11.50 € / 18.00 €



Omelette mit Käse und Schinken  
*Omelette jambon-fromage*

10.00 €



Cheeseburger mit Pommes  
*Cheeseburger avec frites*

10.00 €



Grillwurst mit Brot  
*Saucisse grillée avec pain*

5.00 €



Gemischter Salat  
*Salate mixte*

5.00 €



Duebelen Hausmaacher Croque Monsieur  
*Double Croque Monsieur maison*

9.00 €





# NACHSPEISEN

## DESSERTS

---



Hausgemachte Kuch oder Taart

5.50 € / 6.50 €

Hausgemachtes Gebäck

*Pâtisserie maison*



Dame Blanche mat waarmem Schockela „Fair Trade“

8.50 €

Dame Blanche mit heißer „Fair Trade“-Schokolade

*Dame Blanche au chocolat „Fair trade“ chaud*



Crème brûlée mat Bourbon-Vanill

9.00 €

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*



« Moelleux » mat Schockela, Vanillsglace an Englesch Zooss

11.00 €

Warmes Schokoladensoufflé, Vanilleeis und Englische Soße

*Moelleux au chocolat, boule de glace vanille, crème anglaise*



Café Glacé

8.50 €

Eiskaffee

*Café Glacé*



Bull Glace oder Sorbet

2.20 €

Kugel Eis oder Sorbet

*Boule de glace ou sorbet*







# 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

	15 cl	0.75 l
Elbling, Côte de Remich, Moselle	4.50 €	21.60 €
Pinot Gris Ehnen, Caves Linden-Heinisch	7.00 €	34.00 €
Pinot Gris A.O.P, Domaines Vinsmoselle		(0.25 l) 7.00 €
Riesling A.O.P, Domaines Vinsmoselle		(0.25 l) 7.00 €
Rivaner, Côte de Remich, Moselle		21.50 €
Auxerois Ehnerberg, Caves Linden-Heinisch		27.00 €
Barrique Aly Duhr		52.00 €
Pinot Blanc, Wintringer Felsberg, Schumacher-Knepper		29.00 €
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

Pouilly-Fuisse, Domaine Béranger, Beaujolais	56.00 €
Chardonnay Vieilles Vignes, Clefs de Terre	32.00 €

#### ITALIEN · ITALIE

Bianco, Puglia, Varvaglione BIO	27.00 €
---------------------------------	---------



## ROTWEINE · VINS ROUGE

### LUXEMBURG · LUXEMBOURG

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

### FRANKREICH · FRANCE

	15 d	0.75 l
La Cuvée, Georges Duboeuf	4.30 €	20.50 €
Beaujolais-Villages, Georges Dubeuf		25.50 €
Châteauneuf du Pape, Lazaret, Vallée du Rhône		56.00 €
Château Beaubois Harmonie, Vallée du Rhône		50.00 €
Gigondas, Château du Trignon, Vallée du Rhône		49.00 €
Château Cap de Merle, Saint Emilion		32.00 €

### ITALIEN · ITALIE

	15 d	0.75 l
Primitivo del Salento, Varvagione, Puglia	5.40 €	26.00 €
Cabernet Sauvignon, Trattmann, Cantina Girlan	9.50 €	46.00 €

### 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

Pinot Noir, Caves Krier, Moselle

34.00 €

FRANKREICH · FRANCE

Domaine Houchart, Provence

Bandol, Château de Font Vive, Provence

15 cl      0.75 l

5.60 €    27.00 €

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.*



**ROBBESSCHEIER**

*d'Éislek erliewen*

Robbesscheier

1, Frummeschgaass · L-9766 Munshausen

Tel.: +352 92 17 45-1 · [info@touristcenter.lu](mailto:info@touristcenter.lu)

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