

Composez votre Menu Barbecue

A commander 48h à l'avance.

Les viandes, poissons et crustacés :

Servies avec un assortiment de sauces et pommes de terres grenailles

(à réchauffer simplement sur le coin du barbecue)

- la côte à l'os de bœuf pour 2 personnes : 35 €
 - le carré de porcelet rôti au miel pour 5 à 6 personnes : 45 €
 - le ½ homard mariné aux herbes à griller : 30 €
 - les gambas au beurre d'ail 2 pièces : 6 €
- (le conseil du Chef : flamber au Ricard juste avant de servir ☺)
- Brochettes de la Mer (lotte, scampi, saumon) 2 pièces : 28€
 - Brochettes de bœuf et rognons de veau 2 pièces : 26€
 - Pignons de poulet à l'américaine 4 pièces : 4€
 - Couronne d'agneau aux herbes de Provence 16€ / la portion



Les desserts

- Le vacherin glacé pour 4 personnes : 28€
- La soupe de fraises et perles de melon, crème anglaise : 7€/ portion

Suggestions de vins à emporter :

2016 Riesling Wellenstein Grd 1er Cru, domaine Bastian	16,00
2018 Prélude Ianira rosé, domaine Bastian	16,00
2018 Rose Marie, vin de Méditerranée	16,00
2018 Pinot Noir AOP élevé en barrique, domaine Bastian	25,00
2018 Villa des Anges, Cabernet Réserve, Languedoc rouge	16,00

Auberge - Restaurant Weidendall

5, Rue de Mersch • L-8181 Kopstal



Tel: +352 30 74 66 • Email : info@weidendall.com • www.weidendall.com

