



STEINMETZ

Noel 2019 Mercredi 25 & Jeudi 26

Les mises en bouches



Croustillant aux scampi & champignons « pied de moutons »

Topinambours & émulsion homardine à l'Armagnac



Pavé de daurade Sébaste sur légumes méditerranéens
sauce Crémant aux pistils de safran



Granité gingembre sur fruits exotiques



Duo de mignon de veau & filet de jeune cerf
jus Porto-Truffes

sélection de légumes d'automne & galette de p.d.t. aux poireaux



Nougat glacé aux noix grillées & sorbet framboise-griotte
accompagné d'abricots et marrons au caramel

85€

En cas d'allergie ou inconvenance envers un produit,
veuillez nous contacter à l'avance

(plat principal sans le cerf : mignon de veau, jus Porto-Truffes)



STEINMETZ

Menu enfant

Consommé Royale

□ □ □

Filet de poulet façon piccata, pâtes & coulis tomate

□ □ □

Coupe glacée (parfums au choix)

3-8 ans : 20€

9-13 ans : 26€

Menu végétarien

Croustillant aux champignons « pied de mouton »

Topinambours & émulsion à la cresson



Camembert de chèvre gratiné aux saveurs de truffes

légumes méditerranéens



Granité gingembre sur fruits exotiques



Galette de riz sauvage et p.d.t.

sur nage de légumes au lait de coco et basilic thai



Nougat glacé aux noix grillées & sorbet framboise-griotte

accompagné d'abricots et marrons au caramel

72€



STEINMETZ

Restaurant & service Traiteur

Ma commande :

Nom : _____

Adresse : _____

Tél : _____

menu de **Noel** : _____ X nombre total : _____ pers.

menu végétarien : _____ X

menu enfant : _____ X

demande spéciale _____

allergie : _____

intolérance : _____

date

signature

Restaurant Steinmetz sarl
1, Kuelegruecht
L-6231 Bech

www.steinmetz.lu
info@steinmetz.lu
Tel: 79 01 06 / 621 50 40 61
Fax: 79 91 51